Disney

ENCICLOPEDIA



Ediție de LUX

29

Descoperă lumea distrându-te!

Secretele fructelor

DeAGOSTINI



Descoperă lumea distrându-te!

Secretele fructelor

Cuprins

INTRODUCERE ÎN

Secretele fructelor

E timpul pentru o salată mare de fructe! Dacă te-ai întrebat vreodată cum ajung portocalele, bananele, piersicile, merele în salata ta de fructe, acum ai șansa de a afla toate aceste răspunsuri.

Fiind bogate în vitamine și minerale, fructele nu au voie să lipsească din alimentația noastră zilnică. Ele ne dau energie, ne îmbunătățesc sistemul imunitar și ne ajută să creștem frumoși și sănătoși.



Care este cel mai cultivat fruct?

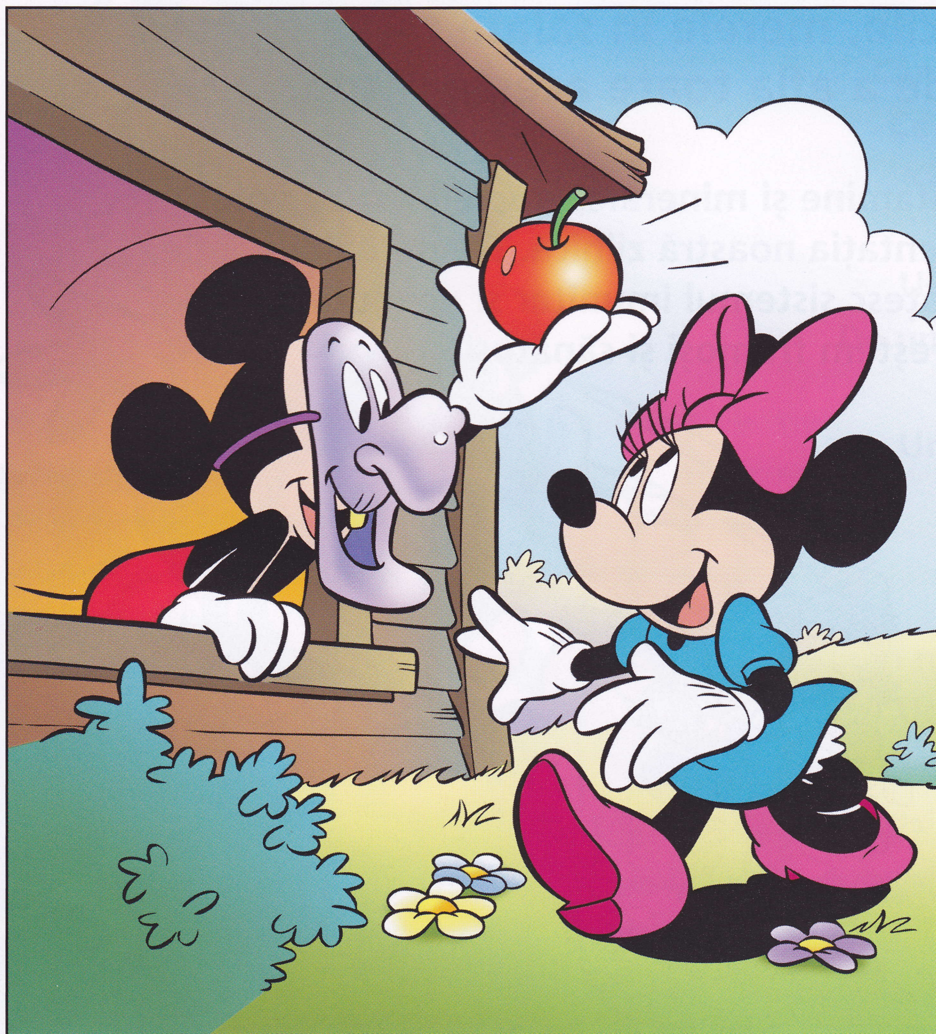
În lume există peste 7 000 de soiuri de mere. Mărul este cel mai consumat și mai cultivat fruct din lume, indiferent de țară sau de tradițiile culinare. Merele pot fi roșii, galbene, verzi, maro, dulci, acre sau tari.



Măr în secțiune.
Mărul este un fruct cu sâmburi.



Recoltă de mere într-o livadă





MERE ACRE SAU MERE DULCI?

Există foarte multe soiuri de mere. Cele mai cunoscute și mai apreciate sunt soiurile Reine des Reinettes, Golden Delicious, Winter Banana, Red Delicious, Calville... Mărul este un fruct de iarnă, dar, dacă ai o livadă și vrei mere și vara, atunci roagă un adult să planteze soiul Stark Earliest.





Călugării grădinari

În Evul Mediu, călugării au început să cultive meri în livezile lor din mănăstiri: în timp ce merele sălbatice erau mici și acre, merele cultivate de ei au devenit mult mai mari și mai gustoase.

ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

Găsește Intrusul

Dintre următoarele soiuri de măr, unul singur se coace vara. Care este acesta?

GOLDEN DELICIOUS

STARK EARLIEST

REINE DES REINETTES

RED DELICIOUS



SOLUȚIE: STARK EARLIEST

Un Aliment Excelent

Mărul este un aliment sănătos, benefic pentru sănătate. Poți să mănânci și coaja, pentru că are multe vitamine. Numai să nu uiți să îl speli și să îl ștergi foarte bine înainte, deoarece cultivatorii stropesc de multe ori fructele cu produse chimice.

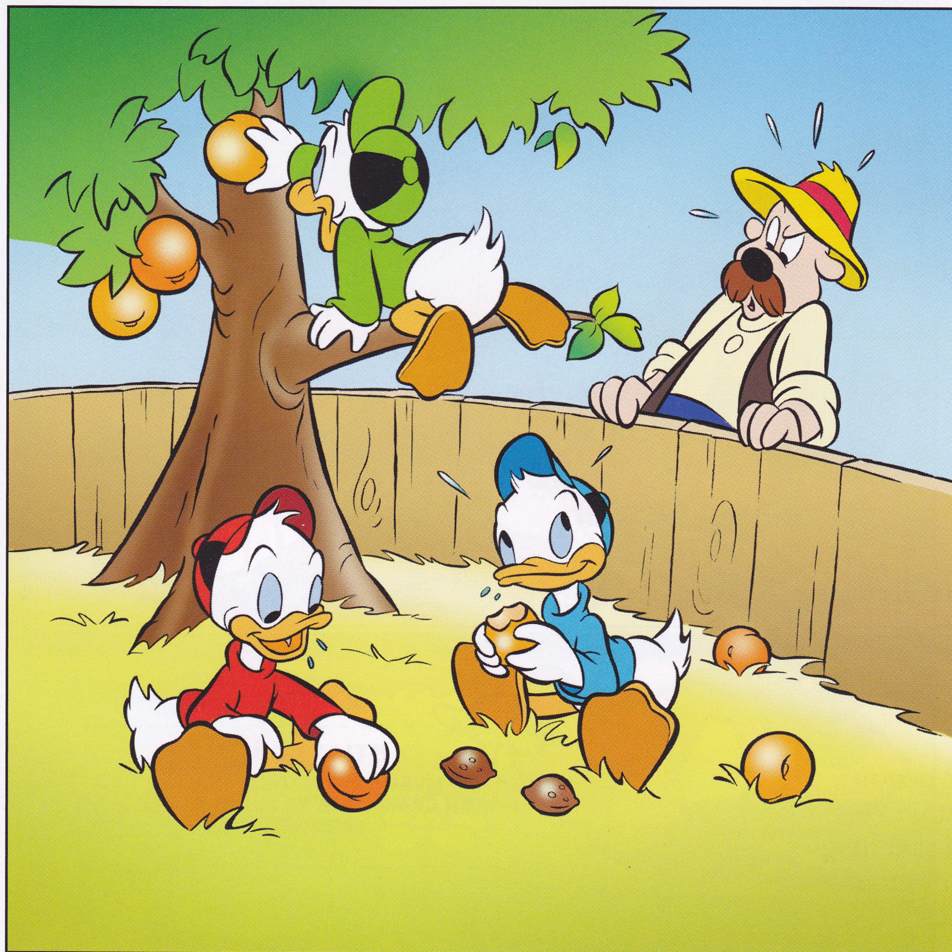
Știați că...

O LIVADĂ ESTE O GRĂDINĂ SAU UN CÂMP UNDE SE CULTIVĂ POMI FRUCTIFERI.

Unde cresc piersicile?

Piersicul este pomul fructifer care face piersici. Acesta este destul de rezistent; poate rezista iarna chiar și la temperaturi de -20°C! Însă, deoarece înflorește devreme, poate prinde perioadele târzii de îngheț. Și dacă îngheață când a înflorit deja, piersicul nu mai face fructe.

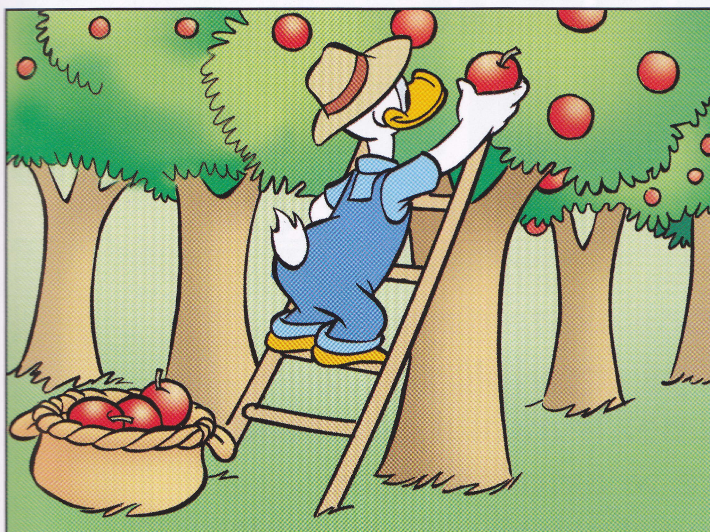






30 DE ANI DE FRUCTE!

Piersicul devine fertil după patru ani de la plantare și produce piersici în fiecare an, timp de 30 de ani! Piersica are coaja catifelată, acoperită cu un puf foarte fin. Pulpa este foarte gustoasă. Piersicile galbene sunt mai dulci decât cele albe sau decât cele roșii, care sunt mai acre.





SĂ TRANSPORTĂM POLEN...

Piersicul este cultivat în regiuni calde și înflorește devreme, când insectele nu au început încă să transporte polenul din floare în floare. De aceea, pentru a ajuta fructificarea, polenizarea trebuie făcută manual, oamenii transportând polenul din floare în floare, cu ajutorul unei mici pensule din... păr de cămilă!

ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

PIERSICI CU GRĂMADA

Găseşte definiţia pentru fiecare dintre următoarele expresii:

1. În nuanţe de piersică
2. A o lua pe după piersic
3. Plaiul florilor de piersic (referitor la China)
4. Obraji ca piersica

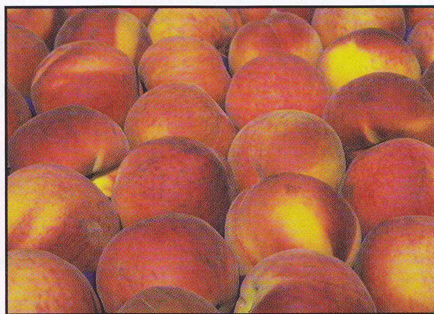
a. ŢARĂ IDEALĂ, SOCIETATE UTOPICĂ
b. FINI, CATIFELAŢI
c. DE CULOARE GALBEN-ROŞIATICĂ
d. A SPUNE CEVA PE OCOLITE



SOLUȚIE: 1 B, 2 D, 3 A, 4 C



Piersici înfloriți



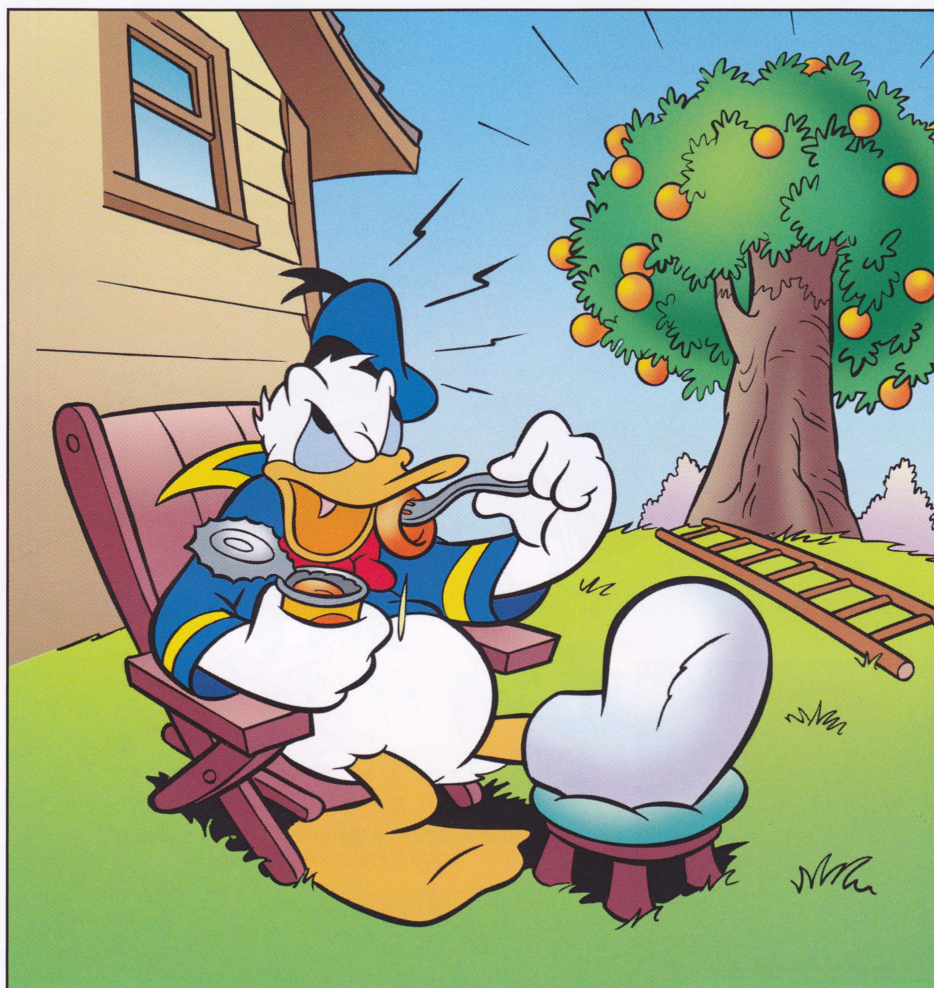


ŞTIAŢI CĂ...
DIMINEAȚA, CÂND ROUA ÎNGHEAȚĂ DIN CAUZA FRIGULUI, ESTE GER.



Ştii din ce ţară sunt originare caisele?

Caisa este un fruct cunoscut în China de aproape 5 000 de ani. Grecii și romanii au aflat de existența sa prin intermediul lui Alexandru cel Mare, după cuceririle sale din Asia. Caisul poate atinge 6 metri înălțime. Trunchiul este solid, cu scoarța de culoare brun-închisă, care se exfoliază ușor. Florile sale, albe sau roz, apar la începutul primăverii, cu mult înaintea frunzelor. Fructele au un sâmbure mare care conține în interior o sămânță cu gust amărui, ca de migdală.

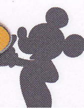






O Sursă de Vitamine

Caisa este un fruct delicios. Pentru a te bucura de el, acesta trebuie consumat când s-a copt bine și a căpătat culoarea portocalie: caisa este atunci dulce, parfumată, moale și zemoasă. Mai mult, conține o grămadă de vitamine benefice pentru sănătate. Caisa se mai poate consuma și uscată, însă are un gust total diferit




Caişi în floare


Delicioasa dulceață de caise

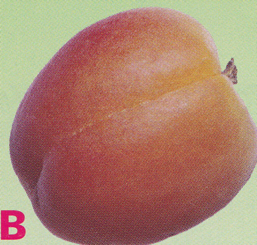
ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

ADEVĂRAT SAU FALS?

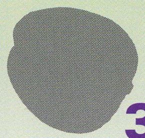
Găseşte conturul potrivit pentru fiecare caisă de mai jos:

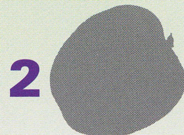

A


C


B


1


3


2



SOLUȚIE: A 3, B 2, C 1


Caise coapte



UN DELICIU!

Din caisă se pot pregăti tot felul de deserturi, unele mai bune decât celelalte: salată de fructe, compot, înghețată, șerbet, milk-shake-uri... iar unele rețete precum friptura de porc sau de rață, se pregătesc și ele cu aceste fructe. Deliciul însă îl face dulceața de caise, la care se pot adăuga și câtiva sâmburi: făcută în casă, dulceața e delicioasă!



ȘTIAȚI CĂ...

VITAMINELE SUNT ELEMENTE NUTRITIVE VITALE PENTRU SĂNĂTATE. ACESTEA SE GĂSESC MAI ALES ÎN ALIMENTE.



Unde cresc portocalele?

Portocalul este un copac care crește în toate țările calde. În regiunile mai reci, portocalul se poate păstra într-un ghiveci, pentru a-l feri de frigul iernii. Se cultivă, bineînțeles, pentru fructele sale, portocalele, dar și pentru flori, din care se poate pregăti o apă parfumată, des folosită pentru aromarea dulciurilor: apa de flori de portocal.







BOGATE ÎN VITAMINA C

Portocalele sunt fructe bogate în vitamina C, de aceea poartă numele de citrice: îți dau vitalitate și te feresc de boală. Există multe feluri de portocale: dulci, zemoase, mai acrișoare... Portocalele roșii au coaja și miezul roșu-închis. Mai demult, de Crăciun, copiii se bucurau când puteau să guste dintr-o portocală: era un adevărat lux, pentru că, pe atunci, portocalele veneau din țări foarte îndepărtate.

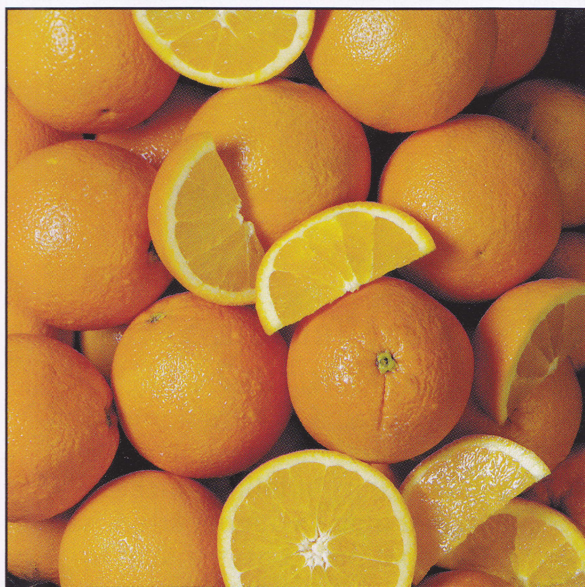
ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

NOSTALGIE

Unchiul Donald iubeşte fructele. Şi îi mai place să le spună şi poveşti nepoţilor săi. Pentru a afla povestea de mai jos, taie cuvintele acolo unde trebuie.

PEVREMURIDE
CRĂCIUNÎNFAMILIILESĂRACECOPIIIN
UPRIMEAUJUCĂRIIDREPTCADOURICI
OFRUMOASĂPORTOCALĂVENITĂDIR
ECTDINȚĂRILECALDE!

SOLUȚIE: PE VREMURI, DE CRĂCIUN, ÎN FAMILIILE SĂRACE, COPIII NU PRIMEAU JUCĂRII DREPT CADOURI, CI O FRUMOASĂ PORTOCALĂ VENITĂ DIRECT DIN ȚĂRILE CALDE!







Portocalul este un copac cultivat în țările calde. Nu rezistă pe vreme rece, însă poate crește foarte bine în ghiveci.



PORTOCALII LUI FOUQUET

Pe vremea lui Ludovic al XIV-lea, ministrul acestuia, Fouquet, a construit un minunat castel. Invidios, regele și-a aruncat ministrul în închisoare, după care i-a luat minunații portocali și i-a plantat în propriile grădini de la castelul Versailles.

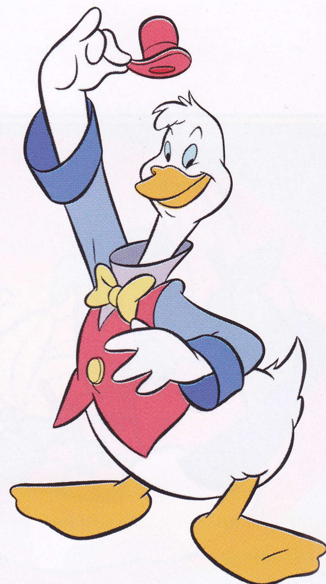


ȘTIAȚI CĂ...

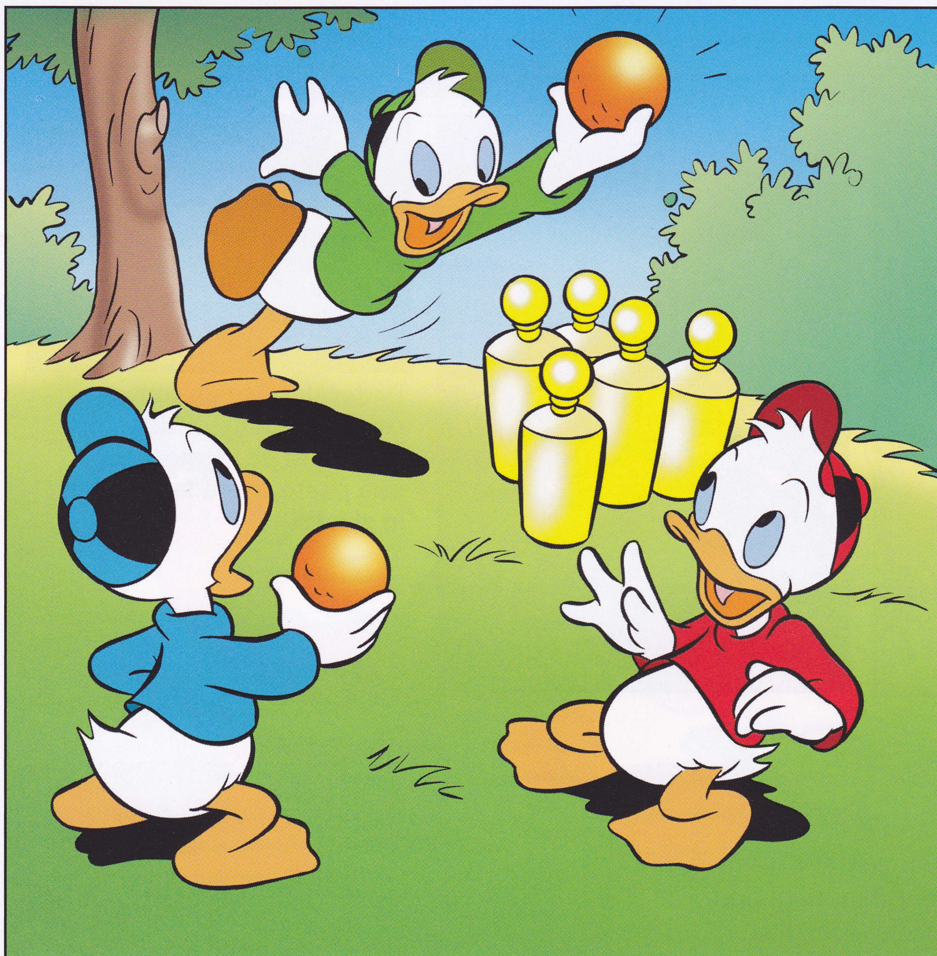
ESTE O FAMILIE DE FRUCTE DIN CARE FAC PARTE PORTOCALA, MANDARINA, LĂMÂIA...

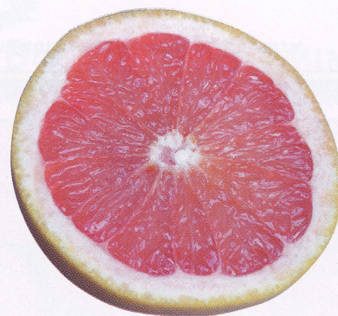


Unde crește grepfrutul?



Grepfrutul este un fruct foarte cărnos care crește pe un pom micuț, arborele de grepfrut. Cuvântul înseamnă la origine „lămâie mare”. Este un fruct citric care poate cântări chiar și 300 de grame. Are coaja de culoare galbenă sau portocalie-deschis. Interiorul cărnos conține o pulpă mai mult sau mai puțin dulce și acrișoară, în funcție de calitatea și gradul de maturitate al fructului.







Cum trebuie savurat grepfrutul?

Coaja albă din interiorul grepfrutului este amară. Dacă îl desfaci în felii, atunci este mai bine să o îndepărtezi, sau îl mai poți consuma tăiat în două, cu ajutorul unei lingurițe. Atenție însă la mișcările bruște! Interiorul pulpei conține un fel de săculeți minusculi, plini cu suc, care se pot sparge și te pot împroșca.



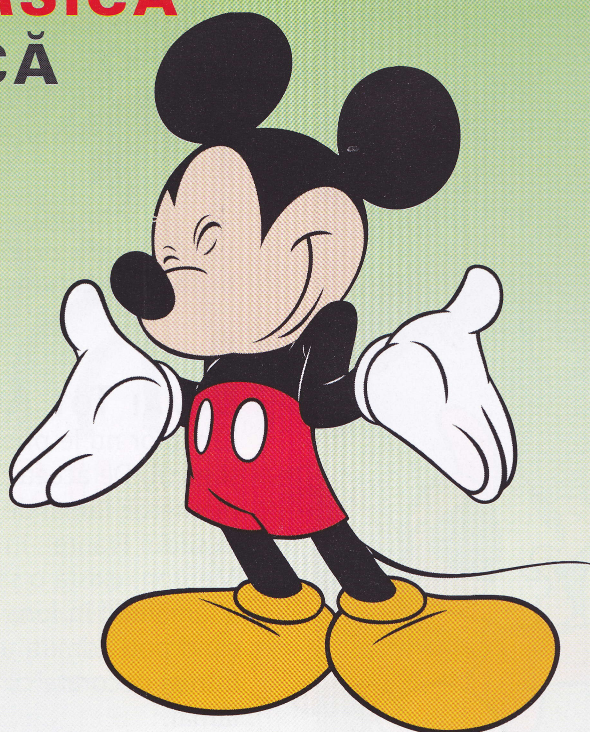


ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

PUŢINĂ GRAMATICĂ!

Descoperă forma de plural a următoarelor cuvinte:

CIREAŞĂ
PRUNĂ
PIERSICĂ
NUCĂ



SOLUȚIE:
CIREAȘĂ: CIREȘE (SE REFERĂ LA FRUCT); PLURALUL CIREȘI ESTE ȘI EL CORECT, ȘI SE REFERĂ LA POMUL FRUCTIFER (SINGULAR, CIREȘ).
PRUNĂ: PRUNE (SE REFERĂ LA FRUCT); PLURALUL PRUNI SE REFERĂ LA POMUL FRUCTIFER PRUN.
PIERSICĂ: PIERSICI (O SINGURĂ FORMĂ DE PLURAL ATÂT PENTRU FRUCT, CÂT ȘI PENTRU POMUL FRUCTIFER, PIERSIC).
NUCĂ: NUCI (O SINGURĂ FORMĂ DE PLURAL ATÂT PENTRU FRUCT, CÂT ȘI PENTRU POMUL FRUCTIFER, NUC).



ÎN CELE PATRU COLȚURI ALE LUMII

Arborele de grepfrut, venit tocmai din Orient, a fost adus mai întâi în insulele Caraibe de către căpitanul Shaddock. În secolele al XVII-lea și al XVIII-lea era un fruct rar. Numai cei norocoși își permiteau luxul de a-l savura. Astăzi grepfrutul se cultivă mai ales în California, Argentina, Israel și în Africa de Sud.



ŞTIAŢI CĂ...
„VEZICULĂ" ESTE DENUMIREA UNUI ORGAN ÎN FORMĂ DE „SĂCULEȚ".



Ce sunt lămâile?

Lămâia este, alături de portocală, fructul citric cel mai cunoscut, care crește pe tot parcursul anului. Este un mic fruct oval acoperit cu o coajă galben-deschis. Lămâia verde este mai mică și mai rotundă și are coaja de culoare verde, așa cum indică și numele. Miezul lămâii are proprietăți antibacteriene și antiseptice. Iată de ce, de obicei, trebuie să stropești stridiile cu lămâie înainte de a le consuma.





Lămâia este originară din India și din Extremul Orient.



LĂMÂI TOT ANUL

Lămâilor nu le priește frigul și gerul. De aceea, iarna, se plantează lămâi de ornament. În sudul Franței, în orașul Menton, există o sărbătoare a lămâiului în luna februarie, când poți admira trăsuri întregi decorate cu mii de lămâi.





CITRONADĂ SAU LIMONADĂ?

Lămâile sunt mai zemoase iarna. Sucul de lămâie poate fi folosit la asezonarea salatelor, la pregătirea tartelor cu lămâie, a îngheţatelor, şerbeturilor, siropurilor. Dacă nu-ţi place gustul prea acru al lămâii, îl poţi bea sub formă de suc, amestecat cu zahăr şi apă. Acest suc se numeşte citronadă.

ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

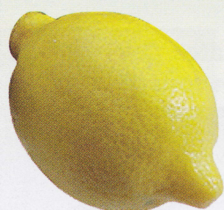
DRUMURI ÎNCURCATE

Dacă eşti gurmand, vei dori desigur să afli ce a pregătit Daisy la cină.

1 2 3 4 5 6



S A C U A M





SOLUŢIE: CUVÂNTUL CARE TREBUIE GĂSIT ESTE „MUSACA".

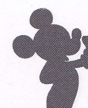




ŞTIAŢI CĂ...

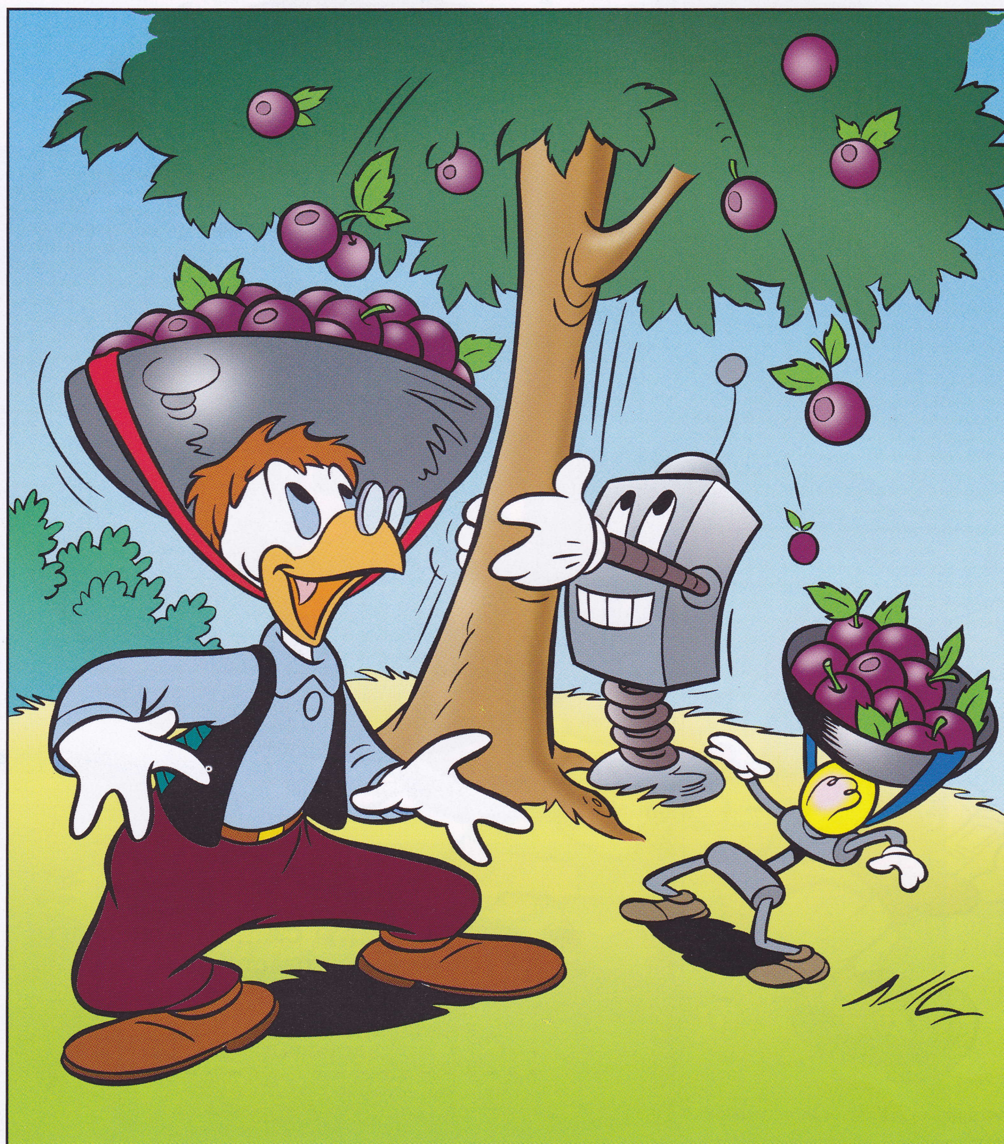
TERMENUL „ANTIBACTERIAN" SE REFERĂ LA O SUBSTANŢĂ DINTR-UN PRODUS CARE ARE PROPRIETATEA DE A DISTRUGE BACTERIILE.





Unde cresc prunele?

Pruna este fructul prunului. Aceste fructe se culeg vara și au pulpa cărnoasă, zemoasă și dulce. Există diverse sortimente: prunele *Mirabelle* sunt sferice și galbene, cele *Reine-Claude* sunt mai mari și de culoare galben-verzui. Varietatea *Quetsche* este ovală și violet, iar varietatea *d'Agen* este foarte bună pentru uscat.

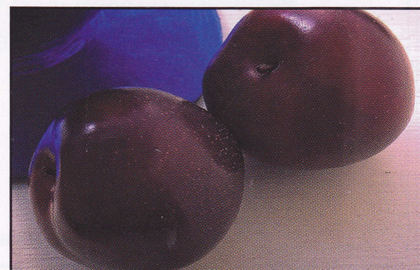


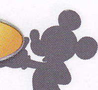


NIȘTE POMI FOARTE... „FLEXIBILI"

Prunii cresc aproape peste tot: prunul este unul dintre pomii fructiferi cel mai ușor de cultivat. Înflorește foarte devreme și face flori albe sau roz. Primele fructe apar după 6 sau 7 ani de la cultivare. Ca toți pomii care fac fructe cu sâmburi, prunul nu trebuie curățat prea mult de crengi.

Varietatea *Quetsche* are pulpa galben-roșiatică.









PROBLEME CU POLENUL

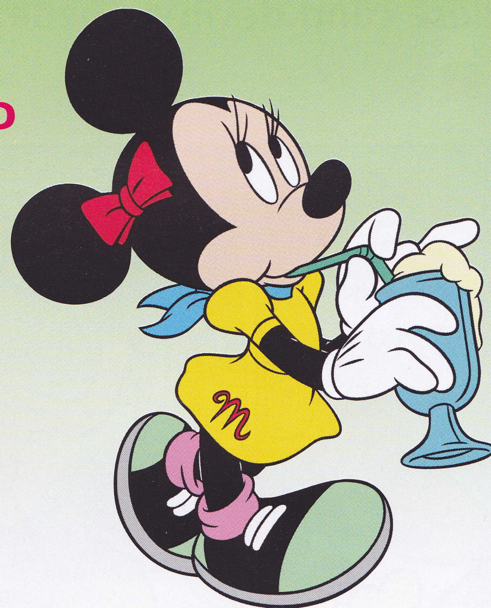
Unii pruni nu pot face fructe singuri. Florile lor au nevoie de polenul de la alte specii pentru a fi fecundate. De aceea, cultivatorii plantează de obicei prin apropiere o varietate *Reine Claude d'Oullins*. Acest pom ajută la fecundarea florilor, cu ajutorul polenului său, producând astfel mari cantități de fructe.

ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

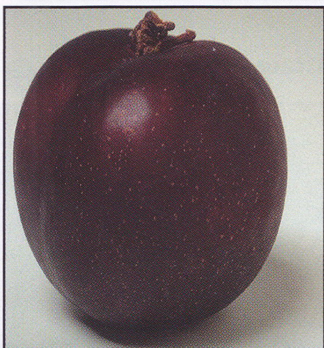
POMI FRUCTIFERI NECUNOSCUŢI

De obicei, denumirea pomilor fructiferi porneşte de la denumirea fructului: prun de la prună, măr de la măr. În lista de mai jos, există totuşi 3 denumiri de pomi care nu există. Care sunt acestea?

CAIS ALUN MIGDAL
PEPENE BANANIER ARAHID
GUTUI ARBORE DE CACAO KIWI AGUD
SMOCHIN COACĂZ



SOLUŢIE: PEPENE, ARAHID, KIWI NU SUNT DENUMIRI DE POMI FRUCTIFERI (KIWI ESTE FRUCTUL UNUI ARBUST ORIGINAR DIN CHINA). ARBORELE DE CACAO ESTE COPACUL CARE PRODUCE CACAO.



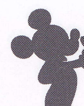


Prune mici varietatea *Mirabelle*.
Prună varietatea *Quetsche*.



ŞTIAŢI CĂ...
ATUNCI CÂND UN POM ESTE CURĂŢAT, SE TAIE UNELE CRENGI PENTRU CA ACESTA SĂ SE DEZVOLTE MAI BINE.



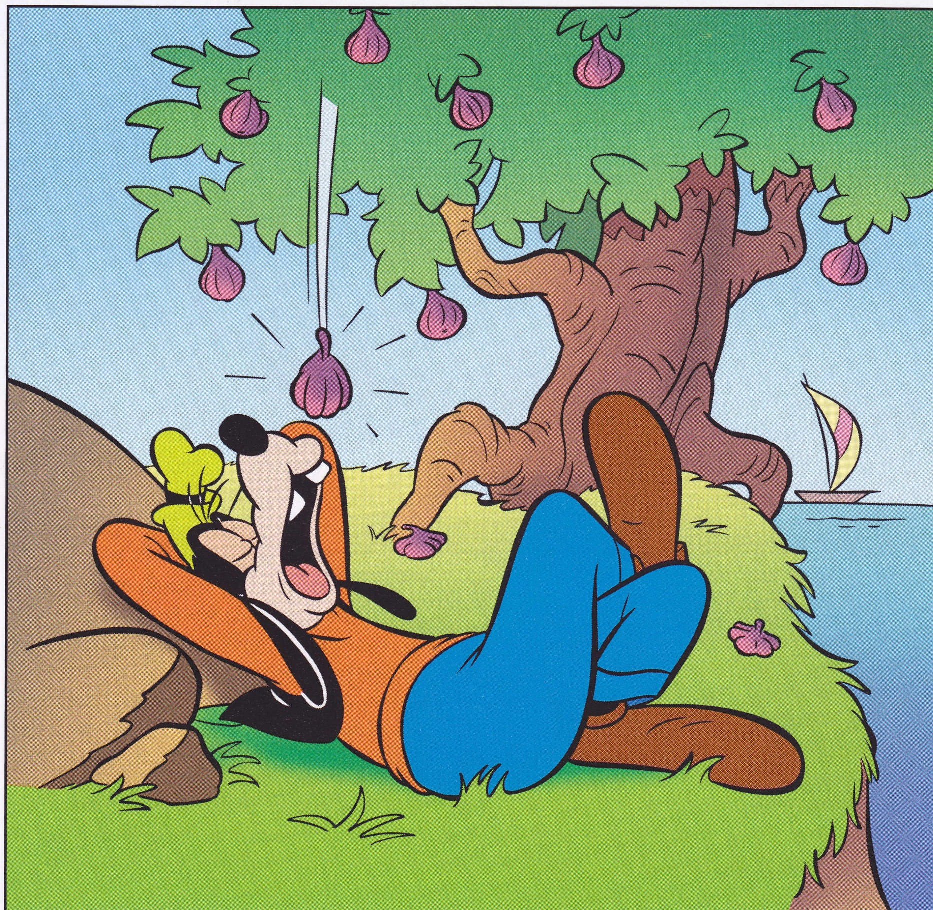


Unde crește smochinul?

Smochinul crește în țările calde. Este un pom fructifer cu frunzele lobate. Probabil că ai mâncat, măcar o dată, smochine. Acestea se pot consuma proaspete, uscate sau în dulceață. Există mai multe soiuri de smochine. Smochinele cu coaja închisă la culoare care, atunci când fructele sunt coapte, devine violetă. Cele cu coaja deschisă la culoare pot fi culese când devin galbene.



Când smochina aproape că s-a copt, „miezul" său devine roșu. Specialiștii spun că, dacă torni deasupra o picătură de ulei de măsline, fructul se mărește.



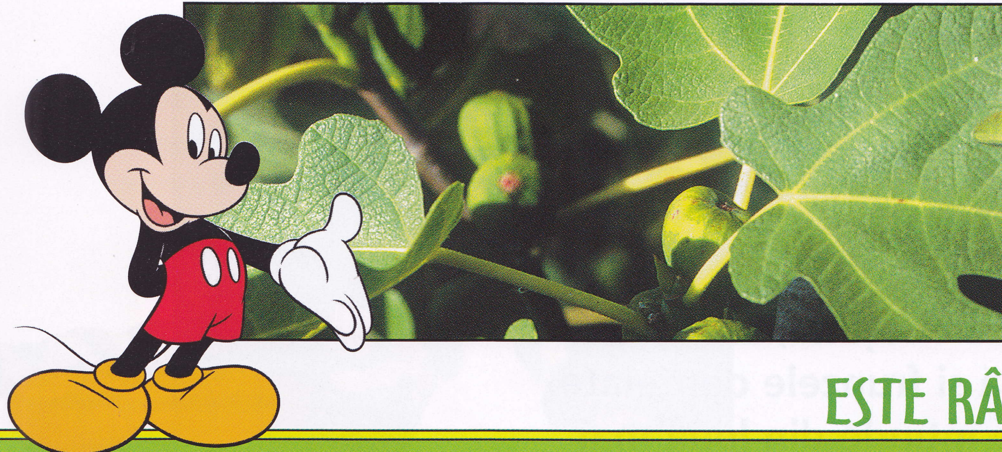


TOAMNA SAU VARA

Smochinul nu este un copac ca toți ceilalți: face fructe de două ori pe an. Prima dată toamna, doar în cazul în care clima este caldă. Se dezvoltă apoi florile, stagnând pe timpul iernii. Când frunzele copacului cad, fructele rezistă. Acestea continuă să se dezvolte primăvara următoare și se coc la începutul verii.

Smochine uscate







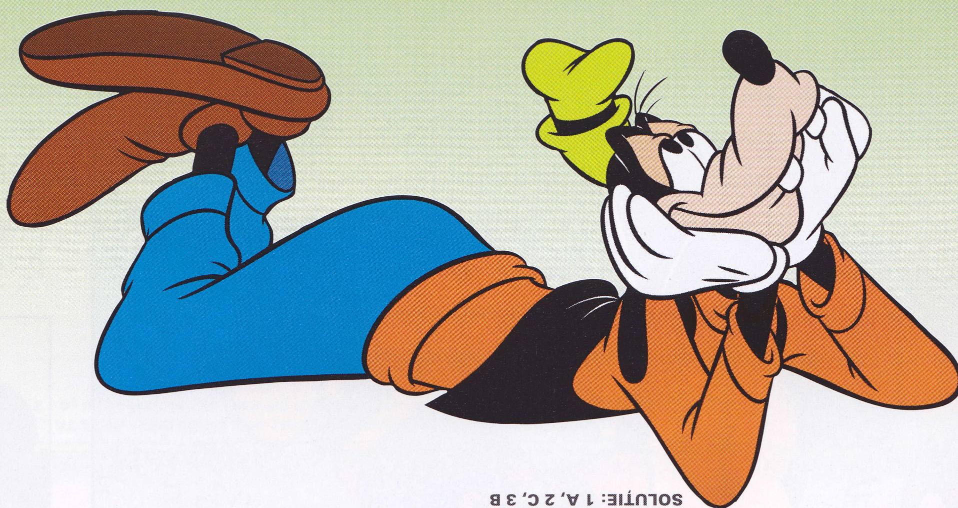
ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

CHESTIONAR

1. **Miezul smochinei coapte este:**
   a. roșu
   b. galben
   c. verde

2. **Coaja smochinei este tare precum:**
   a. lemnul
   b. săpunul
   c. hârtia fină

3. **Pulpa smochinei este:**
   a. netedă
   b. granuloasă
   c. lichidă



SOLUȚIE: 1 A, 2 C, 3 B

O SMOCHINĂ... INDIANĂ?

Smochina indiană nu face parte din aceeași familie cu binecunoscutul smochin. Este o plantă din familia cactușilor, denumită și *opuntia* sau *nopal*. Fructul său, diferit de smochina clasică, are o formă alungită. Pentru a gusta miezul său dulce și delicios, coaja plină de spini trebuie îndepărtată.



ȘTIAȚI CĂ...

FRUNZELE LOBATE SUNT FRUNZE CU FORMA ALUNGITĂ, MARGINILE LOR AVÂND TĂIETURI ADÂNCI. AȘA SUNT FRUNZELE DE STEJAR SAU DE SMOCHIN.



Când poți culege cireșele?

Cireașa este fructul cireșului, un frumos pom cu scoarța netedă și frunzele dantelate. Anotimpul cireșelor se întinde din luna mai până în luna iunie. Cireșele sunt culese direct din copac prin scuturare. Atenție însă la păsări: și lor le plac foarte mult cireșele! Aceste fructe conțin vitamina C și minerale care îmbunătățesc sistemul imunitar, reduc oboseala și protejează vederea.



Tartă cu cireșe



CE CIREȘE ÎȚI PLAC CEL MAI MULT?

Există zeci de soiuri de cireșe. Unele sunt roșu aprins, foarte zemoase și dulci, altele ușor acrișoare sau amare: cireșele *bigarreau burlat*, *reverchon*, cireșele englezești. Din soiurile de cireșe amare se prepară diverse băuturi alcoolice, precum lichiorul de cireșe.







Cireșele sunt delicioase în tarte, dulceață, compot sau ca sirop, în bomboane și înghețată. Iar din lemnul de cireș se fabrică diverse piese frumoase de mobilier.

ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

FESTINUL LUI MINNIE

1. În ce coș sunt cele mai multe cireșe? Poți să le numeri?

A



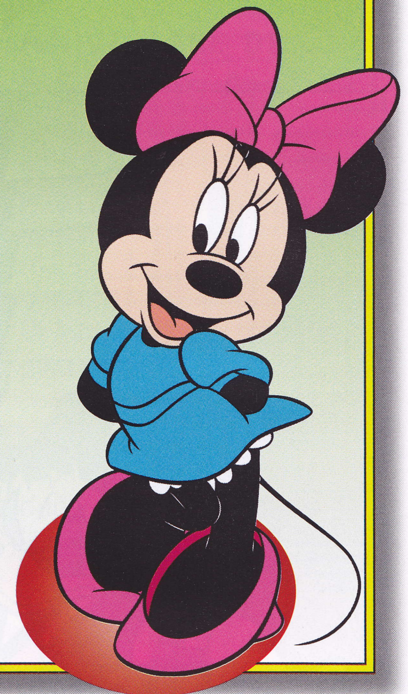
C



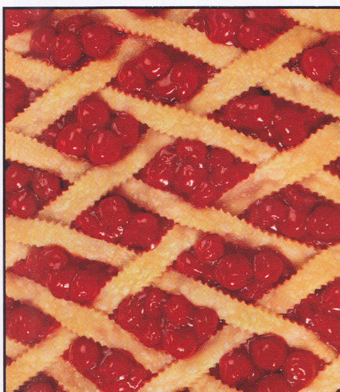


B

2. Analizează bine cele trei coșuri: care dintre ele conține un număr par de cireșe?



SOLUȚIE: 1. COȘUL B CONȚINE CELE MAI MULTE CIREȘE: ÎN TOTAL, 5 CIREȘE.
2. COȘUL C CONȚINE UN NUMĂR PAR DE CIREȘE: ÎN TOTAL, 4 (4 : 2 = 2)







ȘTIAȚI CĂ...

UN FRUCT ACIDULAT ARE UN GUST ACRIȘOR ȘI DULCE ÎN ACELAȘI TIMP, UN GUST PE CARE ÎL AU MAJORITATEA FRUCTELOR CARE NU SUNT ÎNCĂ BINE COAPTE, UNELE BOMBOANE, DAR ȘI MERELE VERZI.

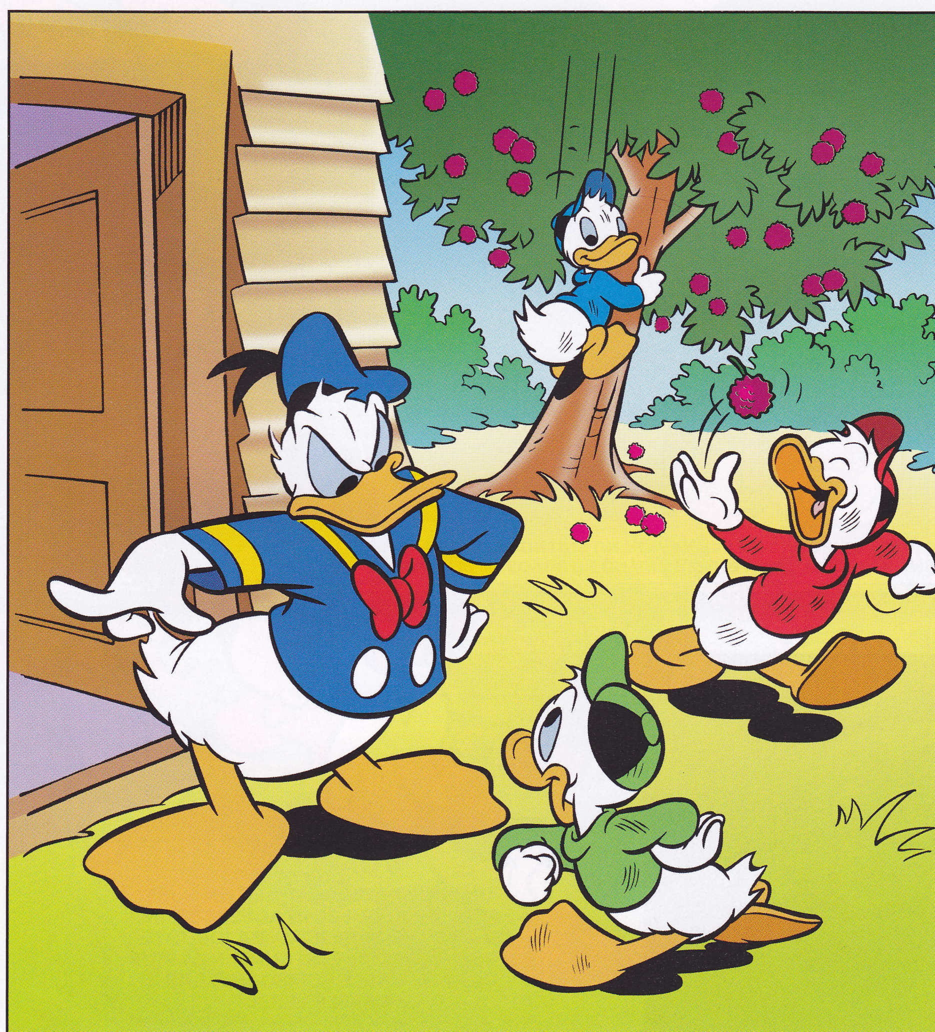


Ce fructe face mălinul?

Mălinul este un pom care face parte din familia *prunus*, cum sunt și caisul și prunul. Este o specie de cireș sălbatic, care crește în păduri. Pentru a beneficia de cât mai multă lumină, trunchiul său drept poate crește și până la 30 de metri înălțime, aproape cât un bloc! Florile albe cresc grupate în ciorchini; copacul face un tip de cireșe numite cireșe amare.



Cireși în floare





O IREAȘĂ AMARĂ

Cireșele amare nu sunt atât de dulci precum celelalte; acestea sunt puțin mai amare sau mai acrișoare. Din aceste fructe se pregătește o băutură alcoolică numită lichior de cireșe amare. Dar fructele se mai pot consuma și în dulceață, faimoasa dulceață de cireșe amare, din care poate că ai gustat deja.

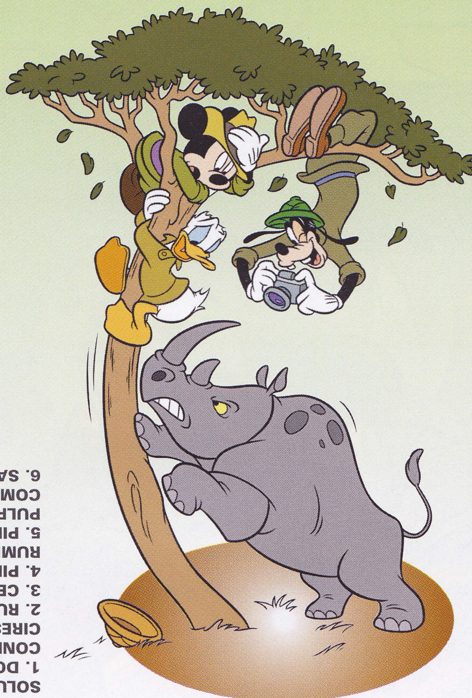
ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

VREMEA CIREŞELOR

Dintre soiurile de mai jos, unul nu este de cireşe. Care este acesta? Află descrierea corespunzătoare fiecărui soi de fructe.

- a soi roşu-rubiniu şi lucios
- b soi rotunjit, cu pulpa pietroasă, foarte bun pentru dulceţuri şi compoturi
- c fruct conic cu pulpă albă şi dulce
- d soi canadian, pulpă semi-pietroasă
- e soi mare, gălbui-albicios, rumenit pe partea însorită
- f soi mare, sferic, roşu-închis

1 UNTOASA HARDY
2 RUBIN
3 CERNA
4 PIETROASĂ NAPOLEON
5 PIETROASĂ DE COTNARI
6 SAM



SOLUȚIE:
1. DOAR *UNTOASA HARDY* ESTE UN SOI DE PARĂ (FRUCT CONIC CU PULPĂ ALBĂ ȘI DULCE). RESTUL SUNT SOIURI DE CIREȘE:
2. RUBIN – A) SOI ROȘU-RUBINIU ȘI LUCIOS
3. CERNA – F) SOI MARE, SFERIC, ROȘU-ÎNCHIS
4. PIETROASĂ NAPOLEON – E) SOI MARE, GĂLBUI-ALBICIOS, RUMENIT PE PARTEA ÎNSORITĂ
5. PIETROASĂ DE COTNARI – B) SOI ROTUNJIT, CU PULPA PIETROASĂ, FOARTE BUN PENTRU DULCEȚURI ȘI COMPOTURI
6. SAM – D) SOI CANADIAN, PULPĂ SEMI-PIETROASĂ



ANIVERSARE DE O SUTĂ DE ANI!

Cireșul care face cireșe amare este un pom care rezistă și o sută de ani! Uneori rezistă chiar și mai mult și devine foarte semeț. Tâmplarii preferă să folosească lemn de cireș pentru mobila pe care o confecționează. Acest tip de lemn poate fi roșu sau brun, căpătând reflexe plăcute după ce este prelucrat și lăcuit.



Ce bune sunt cireșele amare!

Din încrucișarea unui cireș cu altul care face cireșe amare, rezultă soiul de cireșe *bigarreau*.

ȘTIAȚI CĂ...

MULȚI ASOCIAZĂ GUSTUL AMĂRUI CU UN GUST NEPLĂCUT. ÎNSĂ GUST AMĂRUI POT AVEA ȘI CAFEAUA, CEAIUL SAU CACAUA!

Kiwi creşte în copaci?

Kiwi este un fruct exotic. Sub coaja maronie și pufoasă se află un miez verde și zemos, cu mici semințe crocante negre. Planta care face kiwi este o liană cu vițe lungi și are nevoie de araci pentru a crește. Florile apar în iunie, iar fructele se coc între lunile octombrie și decembrie. Kiwi este foarte bogat în substanțe nutritive, dar vestea bună e că nu conține multe calorii!







CULESUL TIMPURIU

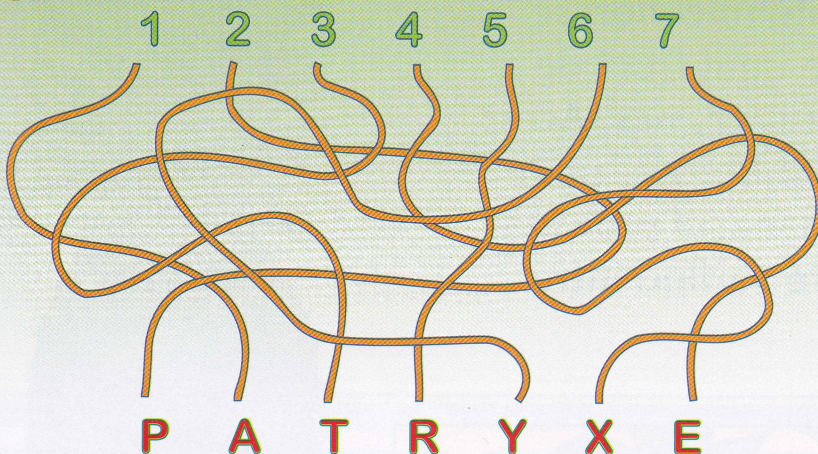
Kiwi se cultivă în Statele Unite, Japonia, Italia, Grecia, Franța... Când nu este destul de cald, poate crește în seră. Este nevoie de plante de sexe diferite pentru a se produce fructe. Fructul se coace foarte ușor după ce a fost cules. De aceea, kiwi se culege când este încă tare, pentru a putea fi transportat fără să se strice.

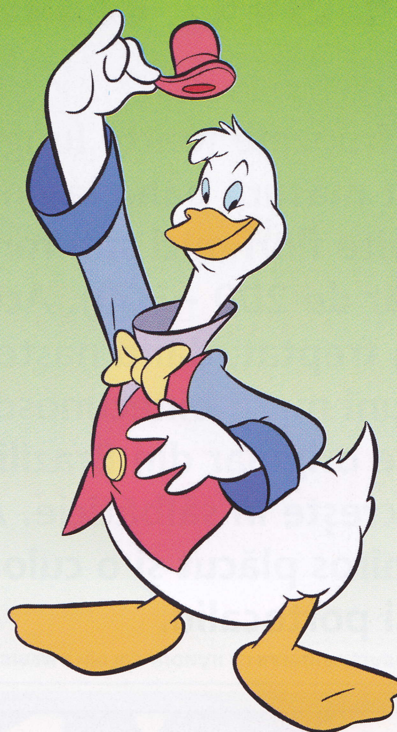


ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

ÎN FAMILIA ACARINATELOR

Kiwi mai este şi denumirea unei păsări care nu are legătură cu fructul, o pasăre care nu zboară şi care trăieşte în Noua Zeelandă. Urmează lianele în ordinea corectă şi vei afla denumirea ştiinţifică a acestei păsări





SOLUTIE: APTERYX





Seminţe de kiwi.
Kiwi este un fruct originar din China.

SĂ NE TONIFIEM!

Kiwi este fructul cu cel mai mare conţinut de vitamina C. Un singur fruct îţi asigură necesarul pentru toată ziua! Nu conţine foarte mult zahăr, de aceea este bun pentru siluetă. Dacă eşti sportiv, te ajută să te refaci după ce ai depus mai mult efort. Fructul se consumă proaspăt sau ca suc natural.

ŞTIAŢI CĂ...

UN ARAC ESTE UN ŢĂRUŞ ÎNFIPT ÎN SOL, CARE AJUTĂ LA SUSŢINEREA PLANTELOR AGĂŢĂTOARE, RIDICÂNDU-LE.

Ce este ananasul?

Sub frunzele foarte lungi ale ananasului (care pot măsura până la un metru lungime) cresc multe flori mici sub formă de ciorchine (în număr de 200 - 300). Aceste mici flori se dezvoltă treptat, dând naștere unui fruct de dimensiuni mari: binecunoscutul ananas. Acest fruct este originar din Brazilia și Bolivia, unde și acum crește în sălbăticie. Ananasul proaspăt are un miros plăcut și o culoare variind între galben și portocaliu.







UN FRUCT „MAXI"

Ananasul a fost adus în Europa de Cristofor Columb în 1493, în timpul unei misiuni de explorare a Americii. Până în 1950, Hawaii era principala producătoare de ananas din lume. Fructele erau ambalate pe loc în cutii. Ananasul poate să cântărească până la 4 kg.

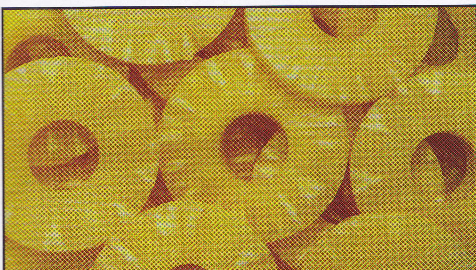
ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

GĂSEŞTE CUVÂNTUL NEPOTRIVIT

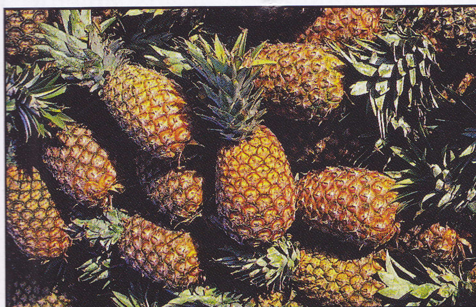
Din lista de mai jos cu fructe şi plante, unul singur nu este comestibil. Care este acesta?

AVOCADO ARAHIDĂ
FASOLE CACAO TABAC
CARTOF ANANAS PORUMB

RĂSPUNS: TABAC, ORIGINAR LA RÂNDUL LUI DIN AMERICA.



Ananasul se poate consuma proaspăt sau în conservă.

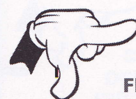




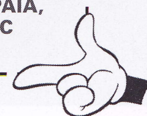


UN COCKTAIL DE VITAMINE

Ananasul este un fruct exotic mare cu coaja groasă, care are în capăt mai multe frunze. Nu este comestibilă decât pulpa galbenă din interior, care în general se taie în rondele. Ananasul conține foarte multe vitamine și are un gust dulce și delicios.



ŞTIAŢI CĂ...
FRUCTELE EXOTICE, PRECUM ANANASUL, KIWI, MANGO, PAPAIA, SUNT FRUCTELE CARE CRESC ÎN ŢĂRI ÎNDEPĂRTATE.



Unde cresc bananele?



Cireașa este fructul cireșului, banana este fructul bananierului. Dacă însă cireșul este un copac, bananierul, în ciuda aparențelor, nu este decât o mare plantă ierboasă: în loc de trunchi din lemn, are o tulpină groasă și lungă. Poate avea o înălțime de 6 până la 10 metri, fiind de 5 ori mai înalt decât omul. Frunzele sale sunt late și lungi și au, în general, mai mult de 2 metri.

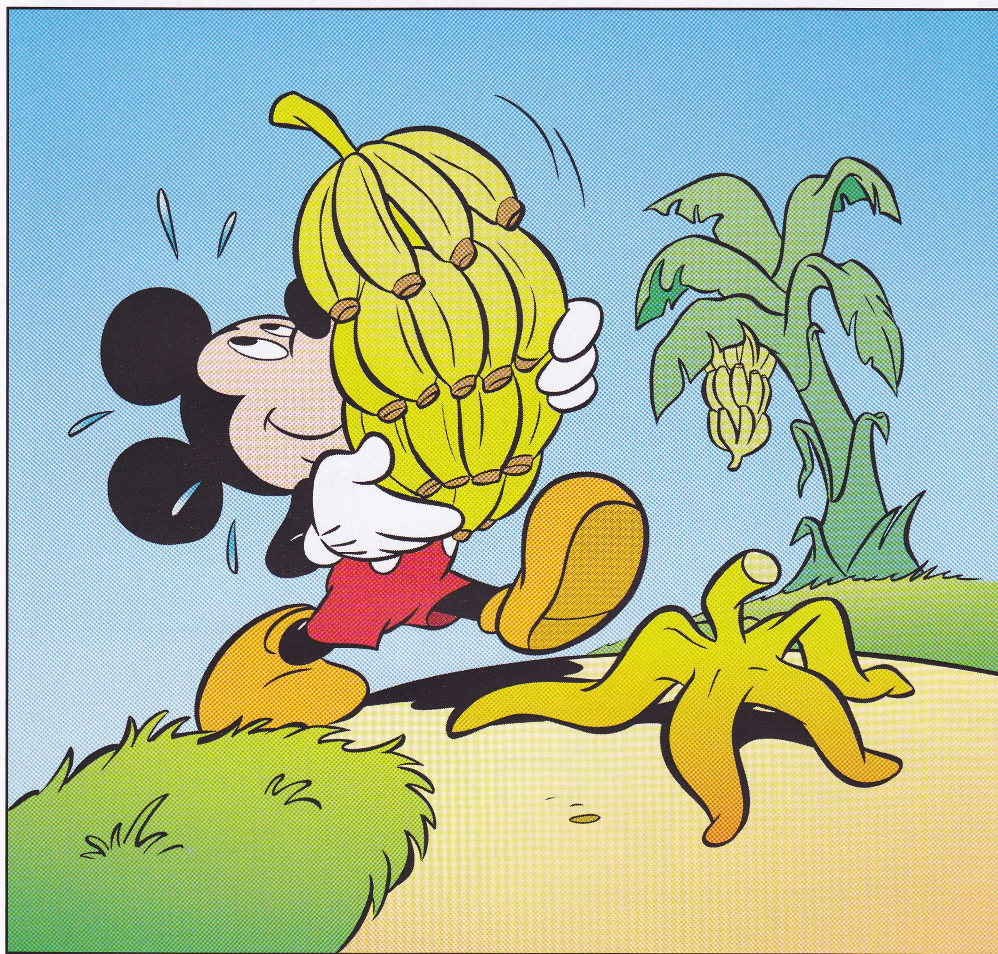
Ciorchine de banane

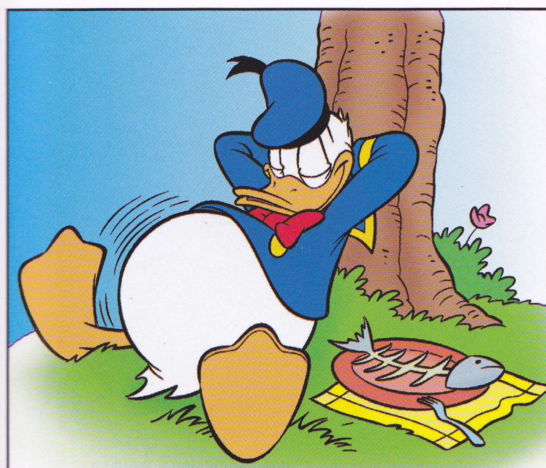




APĂ ȘI SOARE

Pentru a crește, bananierul are nevoie de multă căldură și apă. Nu se dezvoltă decât în țările tropicale, calde și umede. Bananele pe care le consumi vin, aproape toate, din plantațiile de bananieri din Africa și din insulele Antile. Bananele cresc în ciorchini, se culeg verzi și se coc în drumul lor spre Europa.

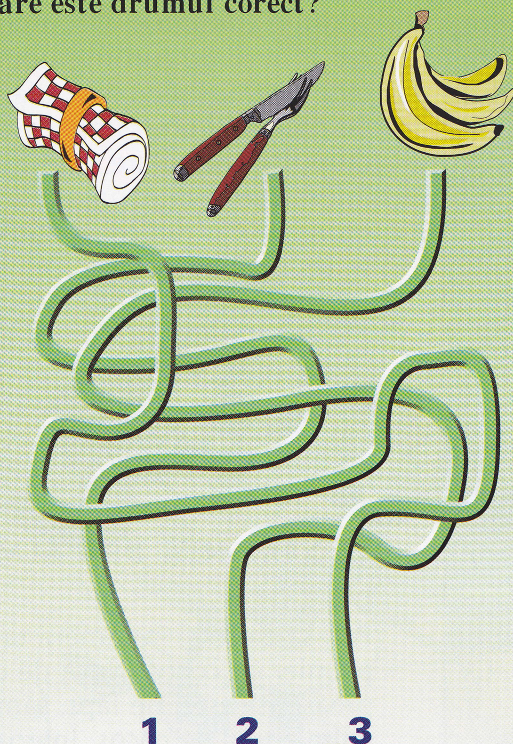




ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

LA PICNIC CU MAIMUȚA!

Maimuţa de mai jos este o mare gurmandă şi ar vrea să găsească locul unde Donald a ascuns coşul pentru picnic, ca să fure o banană.
Care este drumul corect?





SOLUȚIE: DRUMUL NR. 2

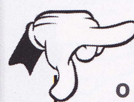


Bananierul trăiește mai puțin de 2 ani. După ce fructele s-au copt, planta moare, nu înainte de a apărea alte tulpini. Din fiecare tulpină nouă se va dezvolta un nou bananier.



UN BANANIER ACASĂ LA TINE

Poți să cultivi un bananier pitic acasă la tine. Trebuie doar să așezi ghiveciul în care l-ai plantat într-o cameră încălzită, lângă fereastră, pentru a avea multă lumină și mai trebuie să-l uzi des. Planta va crește repede, cu un metru pe an. Există însă o mică problemă: acasă bananierul nu face banane; este doar o simplă plantă verde de decor!



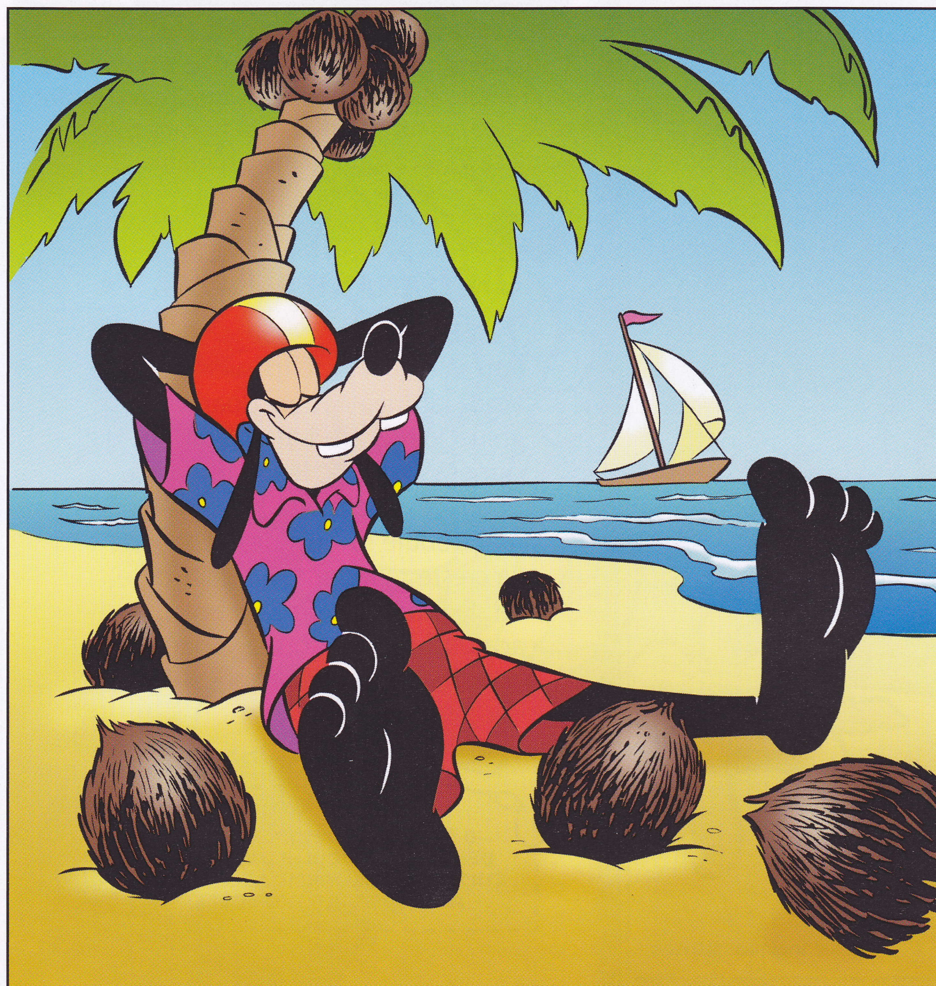
ȘTIAȚI CĂ...

O PLANTAȚIE DE BANANI ESTE DENUMIREA LOCULUI UNDE SUNT CULTIVAȚI BANANIERII. ACESTEA SE AFLĂ ÎN ȚĂRILE TROPICALE.



De unde vin nucile de cocos?

Cocotierii cresc pe însoritele plaje tropicale. Aceștia fac parte din familia palmierilor și pot atinge 30 de metri înălțime. Fructul lor, nuca de cocos, se poate consuma proaspăt sau uscat. Miezul ras se folosește la prăjituri, iar sucul nucii de cocos, adică „laptele”, din care poate că ai gustat deja, este delicios.





„Perișorii” care acoperă coaja nucii de cocos se numesc fibre și se folosesc la fabricarea covoarelor.



Nuca de Cocos - Bună la Toate!

În interiorul fructului se află un lichid alb delicios care poate fi consumat. Din miezul ras al nucii de cocos se pot face prăjituri sau tarte. Uleiul de cocos are efect împotriva durerilor musculare, înfrumusețează părul, ajută la bronzare, iar din coaja nucii se țes funii și covoare.



O Sământă de Palmier de Cocos

Poți să crești și în camera ta un palmier de cocos. Nuca de cocos proaspătă este, de fapt, sămânța palmierului de cocos. Îngroap-o într-un ghiveci și așază ghiveciul undeva la lumină. Stropește-o bine și vei vedea că în curând vor apărea niște rădăcini. Apoi, din coajă vor crește primele tulpini cu frunze mari, palmate.





PALMIERUL BUN LA TOATE

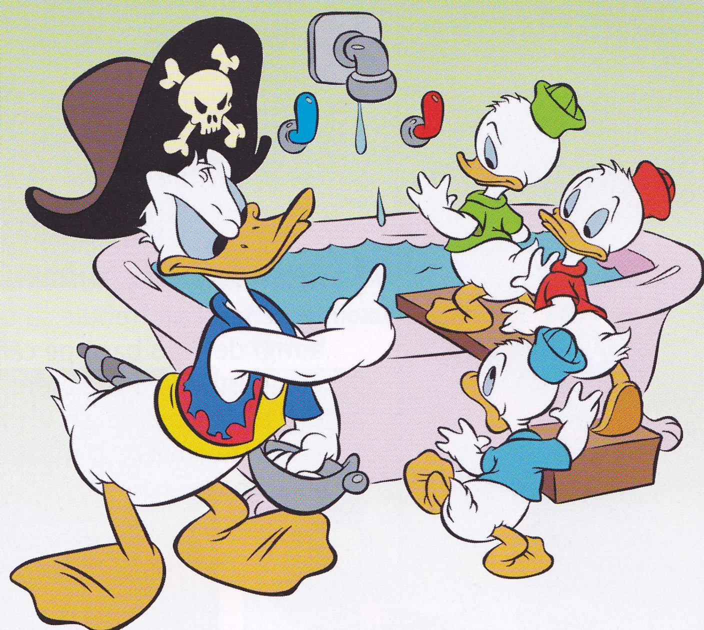
Din frunzele pamierului se fabrică mături, coșuri sau pălării. Din lemnul său se fac obiecte de mobilier și scânduri. Scoarța, zdrobită și amestecată cu pământ, este un îngrășământ benefic pentru flori.

ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

SECRETUL PIRATULUI

Ca să descoperi ce a scris piratul mai jos, elimină literele din 2 în 2 (începând cu cea de-a doua!)

CGORMVOJAQRLAC EHSPTAED AFSECTUMNCSSĂL STUHBK AEL FPOAQTȚRUUMLÂESA OPWAQLIMEIPEORO DBED CMOXCFOÎSȘ.



SOLUȚIE: COMOARA ESTE ASCUNSĂ SUB AL PATRULEA PALMIER DE COCOS.







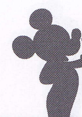
Recoltă de nuci de cocos în insulele Tonga



ȘTIAȚI CĂ...

O PLANTĂ, UN ANIMAL SAU UN OM CARE ESTE ORIGINAR DINTR-O REGIUNE, ÎNSEAMNĂ CĂ ESTE NĂSCUT ÎN ACEA REGIUNE. ACOLO SUNT ORIGINILE SALE.





Ce este o bacă?

Toamna se culeg agudele, zmeurele sălbatice, afinele, fragii, fructele scoruşului sau socului. Aceste mici fructe delicioase poartă denumirea generică de bace. Sunt divers colorate, roşii, portocalii, negre, albastre şi se găsesc prin mărăcini şi tufişuri. Având astfel de culori, ele atrag atenţia animalelor, care le împrăştie, răspândind astfel seminţele şi ajutând la înmulţirea plantei.



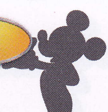
Zmeură





ATENŢIE LA BACĂ!

Dacă majoritatea acestor fructe mici, sălbatice sunt comestibile şi chiar gustoase, există şi unele fructe otrăvitoare, de exemplu fructul ilexului sau al iederii. Ilexul este un arbust cu frunze verzi, puternic zimţate, iar iedera are frunze verzi, agăţătoare. În niciun caz să nu te atingi de fructele lor, cu atât mai puţin să le mănânci. În general nu trebuie să te atingi de vreo bacă pe care nu o cunoşti. Fii foarte atent, căci rişti să faci diaree, să vomiţi sau să te alegi cu o intoxicaţie mult mai gravă.



ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

GĂSEŞTE CUVÂNTUL NEPOTRIVIT

A. Printre fructele de mai jos s-a strecurat un intrus. Care este acesta?

AGUDE

SOC

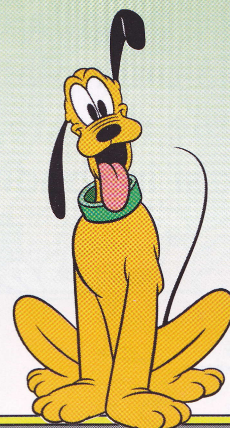
SCORUŞ

VIŞINE

PIN

B. În lista de mai jos, două fructe sunt otrăvitoare şi nu trebuie mâncate. Care sunt acestea?

1. Agude
2. Zmeură sălbatică
3. Iederă
4. Soc
5. Scoruş
6. Ilex



SOLUȚIE: A. INTRUSUL ESTE PIN.
B. RĂSPUNSURILE 3 ȘI 6: FRUCTELE IEDERII ȘI ILEXULUI NU SUNT COMESTIBILE.

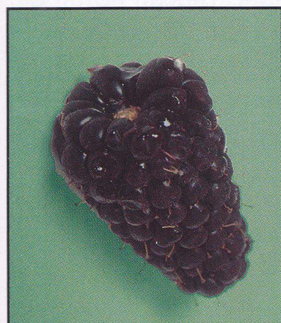
Afine: nu se găsesc prea uşor, dar sunt delicioase.





O PASĂRE FERICITĂ

Dacă ai o grădină, poți să pui nişte scoruş sau afine într-un vas special pentru păsările din jur. Vrăbiile şi pițigoii vor ciripi de fericire şi vor mânca din ele pe săturate.



Agudă



Fructul ilexului: otravă!



Scoruş: un festin pentru păsări



ŞTIAȚI CĂ...

UN GARD VIU ESTE UN GARD FĂCUT DIN COPĂCEI ŞI TUFIŞURI ŞI ÎMPREJMUIEŞTE UN CÂMP SAU O GRĂDINĂ.

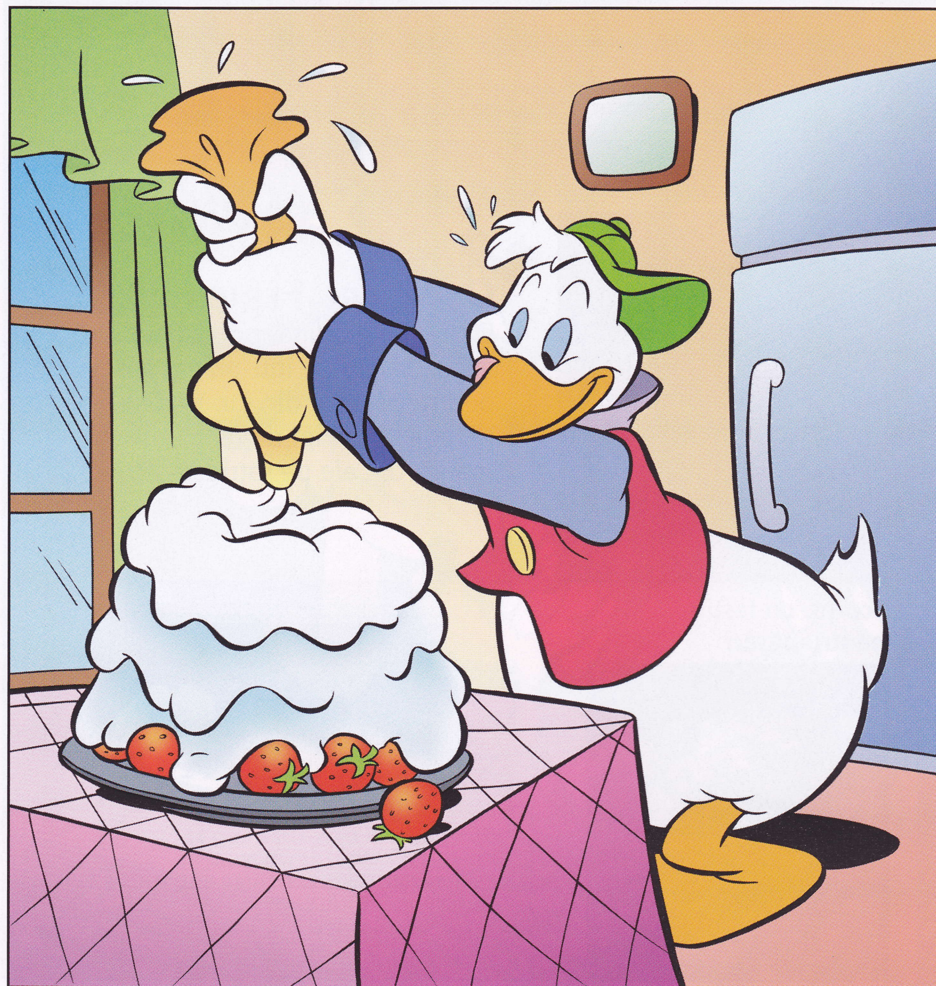


Unde cresc căpşunile?

Căpşuna este fructul căpşunului, o plantă târâtoare. Micile tulpini care se fixează din loc în loc ajută la reproducere. Pentru a fi protejate de umiditate şi de insecte, căpşunile se plantează pe folii negre de plastic sau sunt agăţate de grilaje. Deşi căpşunile au reputaţia unor plante care preferă temperaturile ridicate, există specii care trăiesc şi în condiţii mai vitrege.



Prăjitură cu căpşuni





Un Deliciu Pentru cei Mici

Toţi copiii cunosc acest fruct roşu, dulce şi parfumat, care se consumă din luna mai până în iulie şi uneori şi toamna, dintr-o plantă care reînfloreşte la sfârşitul anotimpului. Căpşuna poate fi mare cât o nucă sau mică precum mazărea (în cazul căpşunilor sălbatice). Poate fi rotundă, ovală sau ascuţită. Când căpşunii au înflorit primăvara, se formează mici receptaculi florali de culoare galbenă care încep să se dezvolte. Acestea sunt căpşunile, alcătuite din numeroase achene, adică fructe mici cu o singură sământă.







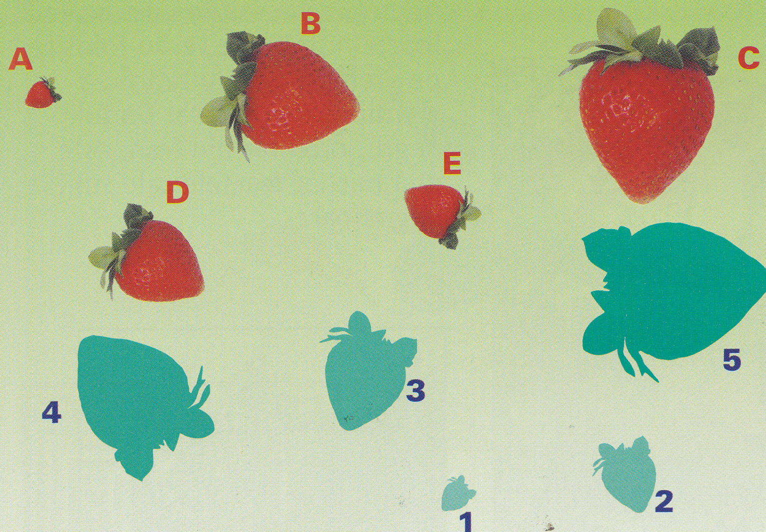
Răsaduri de căpșuni

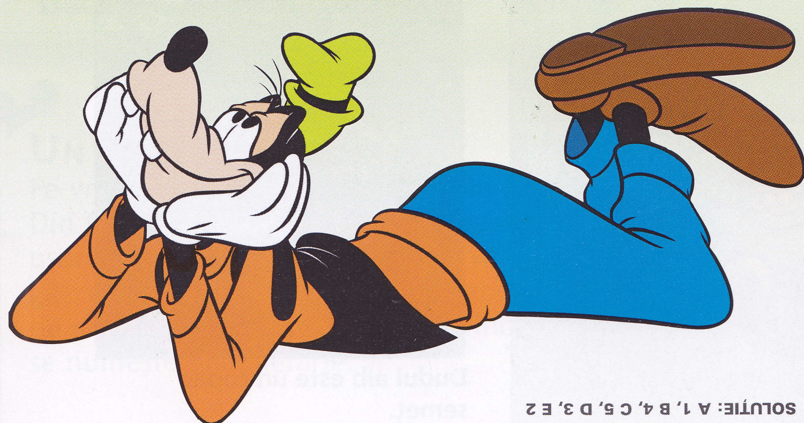


ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

O Căpşună Delicioasă

Găseşte conturul pentru fiecare căpşună de mai jos:





SOLUȚIE: A 1, B 4, C 5, D 3, E 2

O Rețetă Gustoasă

Iată o rețetă care îți va lăsa gura apă: zdrobește niște căpșuni, toarnă peste ele puțin zahăr pudră și puțină zeamă de lămâie. Amestecă totul cu iaurt sau brânză de vaci. Poftă bună!

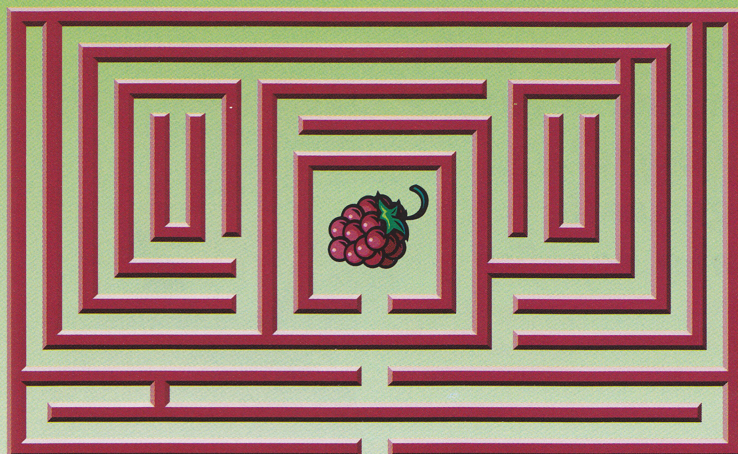
ŞTIAȚI CĂ...

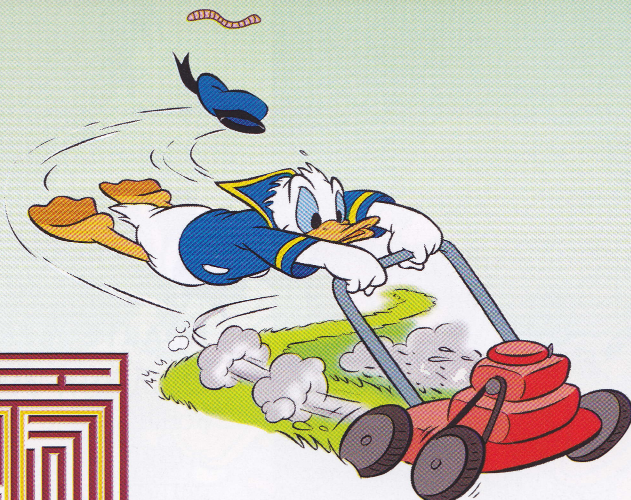
EXISTĂ UN SOI DE CĂPŞUNI CARE ÎNFLOREŞTE DE DOUĂ ORI PE AN: PRIMĂVARA ŞI TOAMNA.

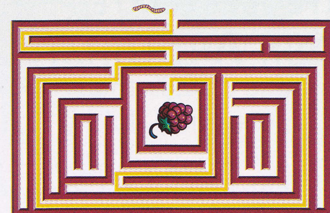
ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

LABIRINTUL

Ajută-l pe acest mic vierme de mătase să ajungă la dudă înainte ca Donald să treacă în grabă cu maşina sa de tuns iarba.



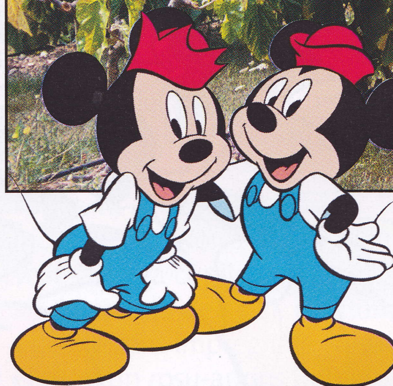






Duzii negri sunt mult mai mici decât cei albi.





UN LEMN PREȚIOS

Pe vremuri, dudele erau folosite în farmacie. Din fructele dudului negru se prepara un sirop uşor acidulat, foarte bun împotriva durerilor de gât. Astăzi, din lemn de dud se fabrică obiecte de mobilier şi panouri din lemn, industrie care se numeşte marchetărie.

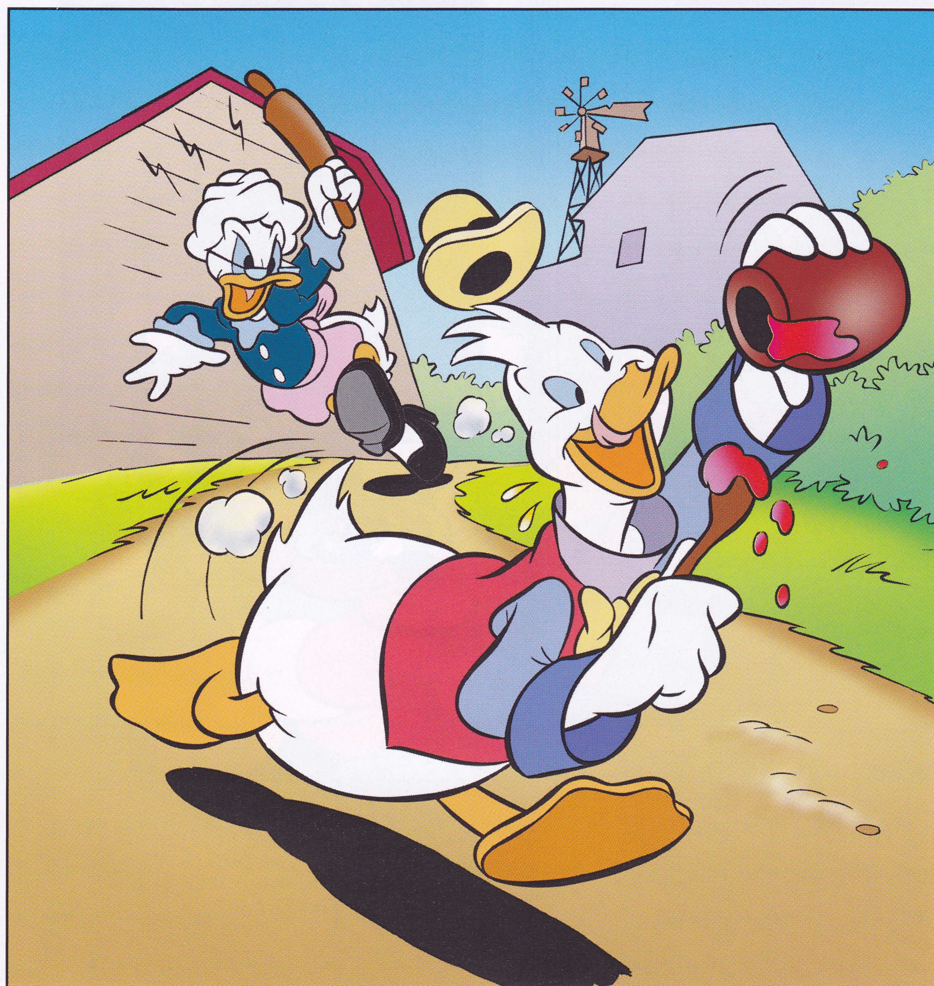
ŞTIAȚI CĂ...

CEVA SOLID ESTE CEVA ROBUST, VIGUROS. LEMNUL DE DUD ESTE RENUMIT PENTRU DURITATEA ŞI ROBUSTEȚEA SA.

Ce este zmeura?

Zmeura este alcătuită din mici drupe cu o dimensiune de 1-3 mm. Zmeura crește pe niște arbuști pereni ca niște tufe care pot atinge 2 metri înălțime. Zmeura sălbatică se întâlnește prin păduri sau la munte. Zmeura se coace prin luna august. Unele tufe pot produce și 10 kg de fructe.
Pe lângă faptul că este extrem de gustoasă, zmeura are numeroase întrebuințări și beneficii asupra întregului organism.







FOARTE APRECIATE ÎNCĂ DIN ANTICHITATE

Romanii știau de existența acestor micuțe fructe dulci și parfumate. Există, de altfel, prin cărțile în limba latină, tot felul de rețete de sirop de zmeură. În secolul al XIX-lea, copiii de-abia așteptau să meargă la cules de zmeură sălbatică pentru a o vinde apoi la piață și a obține niște bani de buzunar!

ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

GĂSEȘTE CUVÂNTUL NEPOTRIVIT...

... și oferă-i lui Daisy aceste fructe!

ZMEURĂ

CĂPȘUNĂ

CAISĂ

BANANĂ

PRUNĂ

AGUDĂ

PIERSICĂ

PEPENE



CUVÂNTUL NEPOTRIVIT ESTE BANANA; RESTUL SUNT DENUMIRI DE FRUCTE CARE SE COC VARA, LA NOI ÎN ȚARĂ.



Zmeura este verișoara dudei.



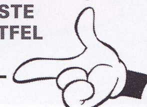
LEGENDARA CULOARE ROȘIE...

Tufele unde crește acest fruct mai sunt denumite, conform legendei, arbustul de pe muntele Ida. Se spune că zmeura era albă la început. Ida, doica zeului Jupiter, a vrut să-i dea copilului zmeură, dar s-a înțepat la deget și, de atunci, fructele sunt impregnate cu sângele ei și au un roșu-aprins îmbietor, care colorează natural înghețata sau sucurile.



ȘTIAȚI CĂ...

DRUPA ESTE UN TIP DE FRUCT CU MIEZUL CĂRNOS ȘI ZEMOS, CU UN SINGUR SÂMBURE. ZMEURA ESTE ALCĂTUITĂ DIN MAI MULTE ASTFEL DE DRUPE.



Cum mai sunt numite afinele?

Afina mai este numită și merișor de munte. Fiecare afină seamănă cu o mică bobiță de strugure, cu deosebirea că aceste fructe nu cresc în ciorchini. Afinele cresc pe arbuști de 10-15 cm înălțime, care se întâlnesc la munte sau prin păduri. Fructele se coc din luna iulie până în septembrie.



UN REMEDIU NATURAL

Afinele sunt plante medicinale. Siropul de afine este un tonifiant natural. Sunt fructe foarte bogate în vitamina A, o vitamină benefică pentru ochi. Afinele sunt și antiseptice, adică ajută corpul să lupte împotriva microbilor.



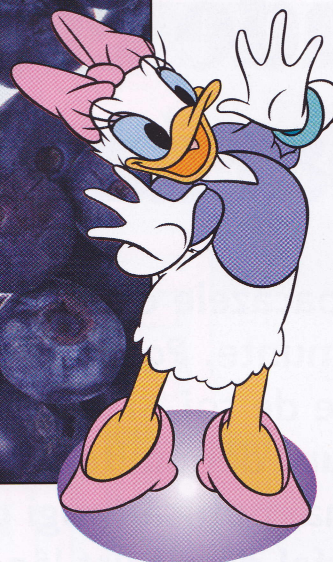


UN FRUCT CARE PĂTEAZĂ

Dacă mergi la cules de afine, înarmează-te cu multă răbdare! Fructele pătează și trebuie să culegi multe pentru a-ți umple coșul. Din afine poți face o dulceață delicioasă; trebuie să le fierbi și să le amesteci cu zahăr. Le mai poți consuma și cu biscuiți sau în tarte.



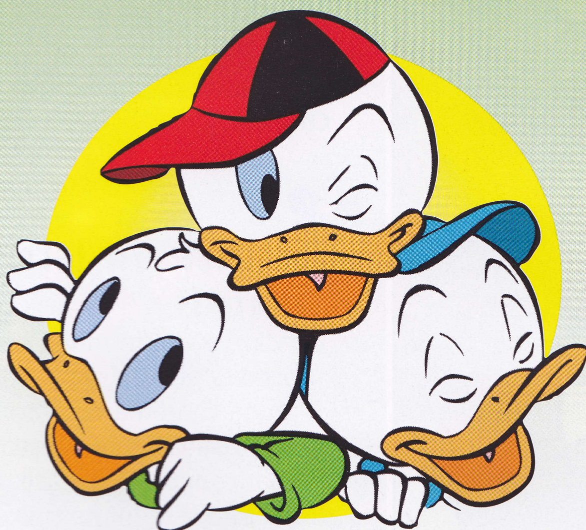




ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

CINE ŞTIE CÂŞTIGĂ!

1. Fruct asemănător cu fraga, roşu şi cărnos, care începe cu litera C.
2. Ce începe cu litera U şi pişcă atunci când o culegi?
3. Ce începe cu litera D, are 8 litere şi se ţine în borcane?
4. Ce are coaja neagră, miezul roşu şi este foarte dulce când vine vara?



Soluţie: 1. Căpşuna 2. Urzica 3. Dulceaţa 4. Smochina



Afinele din comerţ sunt culese cu ajutorul unor maşini şi sunt cultivate industrial. Pentru o cultură mai mică, se mobilizează toată familia!

ŞTIAŢI CĂ...

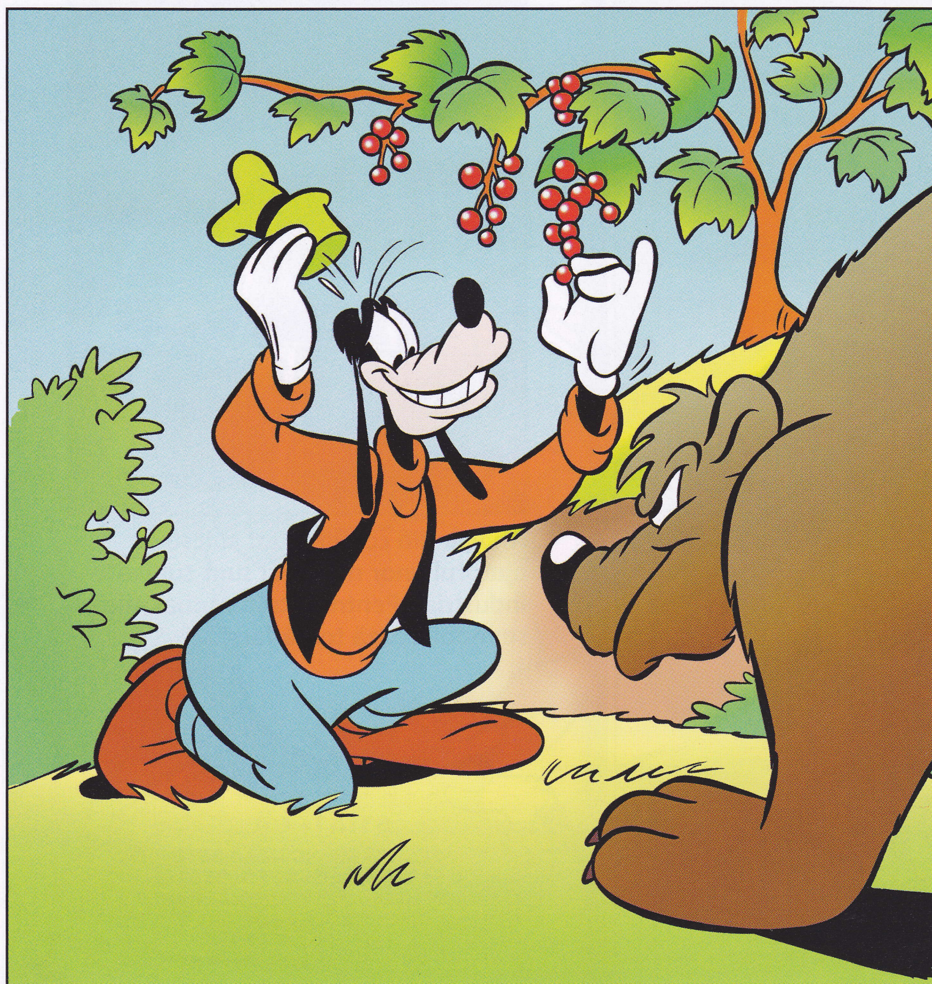
PLANTA MEDICINALĂ ESTE O PLANTĂ CARE SE FOLOSEŞTE CA REMEDIU PENTRU VINDECAREA BOLILOR.

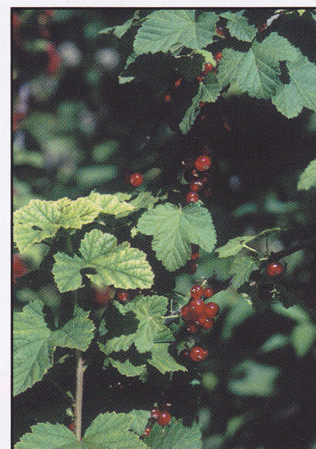
Unde cresc coacăzele?

Coacăzele cresc în regiunile temperate și de munte. Pot fi roșii, albe sau negre, în funcție de soi, și sunt delicioase. Coacăzele mai sunt denumite și agrișe. Dacă ai o grădină, poți să-i rogi pe părinți să planteze un astfel de arbust lângă un zid sau un gard.



Coacăzele sunt roșii sau albe, în funcție de varietatea arbustului. Au același gust, însă cele roșii par mai apetisante. Păsările le mănâncă întotdeauna pe cele roșii mai întâi, căci acestea ies cel mai bine în evidență.





Coacăze.



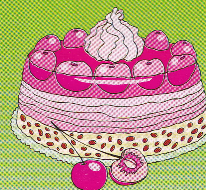
Coacăze un jeleu delicios

Coacăzele conțin multă pectină, o substanță gelatinizantă. Mai conțin și multă vitamina C, vitamina care te tonifică! Cel mai adesea, se prepară jeleu de coacăze, deoarece fructul nu este foarte dulce în stare naturală. Dacă vrei să mănânci coacăze proaspete, adaugă niște zahăr sau sirop.

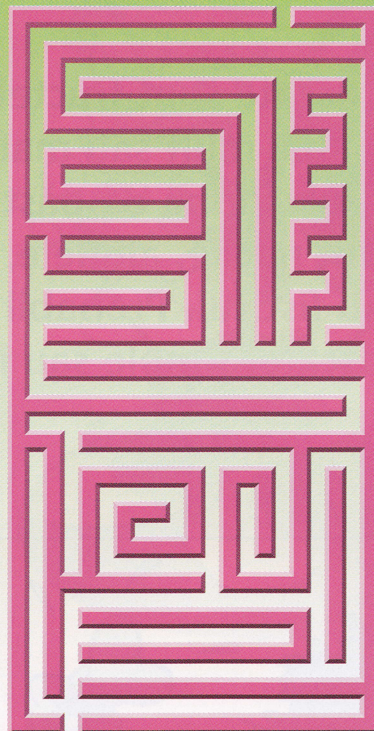
ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

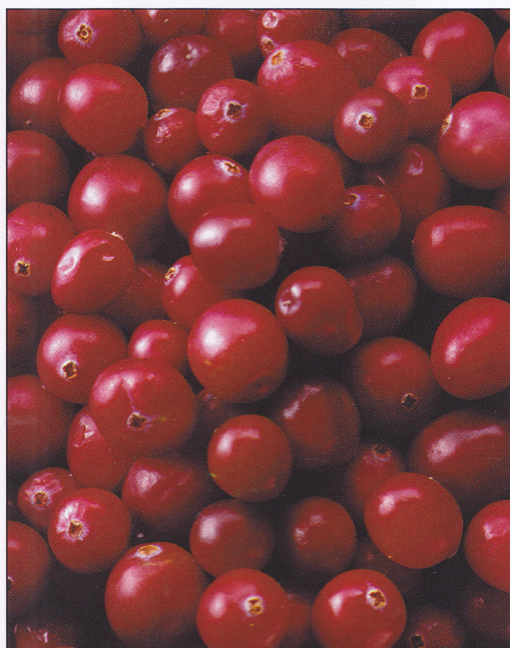
LABIRINTUL

Pe Minnie o aşteaptă la celălalt capăt al tunelului o delicioasă prăjitură cu fructe roşii. Ajut-o să găsească drumul corect!











JELEU CU SAU FĂRĂ SÂMBURI

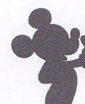
Pe vremuri, regii și reginele ordonau să li se pregătească jeleu de coacăze, un desert fin, foarte apreciat. Și pentru a înlătura sâmburii mici de coacăze, bucătăresele foloseau... o pană de gâscă! Dacă ai convins-o pe mama ta să-ți pregătească acest delicios jeleu, sfătuiește-o să paseze coacăzele printr-o strecurătoare și sâmburii vor fi înlăturați mult mai repede!



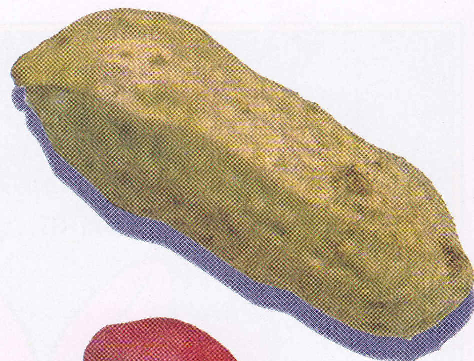
ŞTIAŢI CĂ...

„GELIFIANT" SE REFERĂ LA UN PRODUS CARE AJUTĂ LA GELATINIZARE, ADICĂ DĂ UNUI AMESTEC, MAI ALES ALIMENTAR, O CONSISTENŢĂ GELATINOASĂ.





Ce sunt fructele uscate?

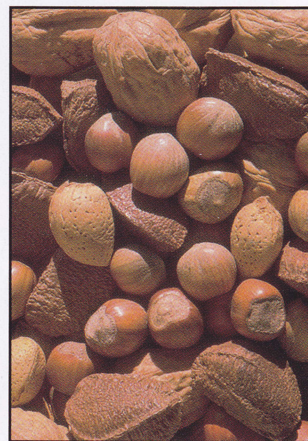




Arahidele cresc în pământ.

Fructele uscate sunt fructele care au o coajă uscată, mai mult sau mai puțin tare: rotundă sau sub formă de păstaie. Cele mai cunoscute sunt nucile, alunele, arahidele, migdalele sau fisticul. Probabil că ai ronțăit deja fructe uscate, simple sau în prăjituri.





Există zeci de soiuri de nuci!



Ce Coajă Tare!

Există mai mult de 80 de soiuri de nuci! Fructul este protejat de o coajă tare ca lemnul, folosită ca izolant termic! Miezul de nucă foarte gustos este bogat în uleiuri. Uleiul se obține după presarea miezului.

ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

MIC DICŢIONAR

Fructele uscate sunt un deliciu pentru Chip şi Dale, mai ales nucile. Găseşte sensul celor două expresii de mai jos şi a celor două cuvinte derivate pornind de la cuvântul nucă:

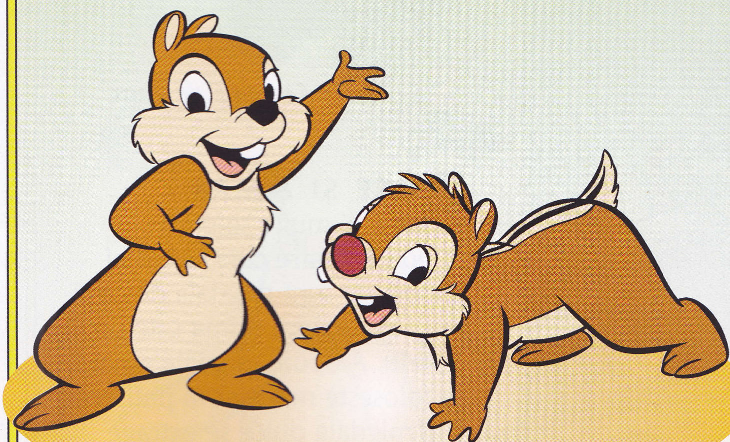
1. Într-o coajă de nucă
2. A se potrivi ca nuca în perete
3. Nucă de cocos
4. Nucşoară

a. Fructul comestibil al palmierului de cocos

b. În miniatură, în formă redusă

c. Seminţele aromate ale unui arbore tropical, folosite drept condiment

d. A nu se potrivi deloc



SOLUȚIE: 1 B, 2 D, 3 A, 4 C





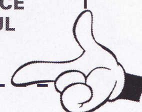
NIȘTE PĂSTĂI SUB PĂMÂNT

Alunele de pământ, denumite și arahide, provin de la o plantă tropicală. Fructul este sub formă de păstaie cu o lungime de 3-7 cm. În funcție de soi, o păstaie conține 2-6 semințe. Alunele de pământ se consumă după ce au fost uscate prin prăjire.

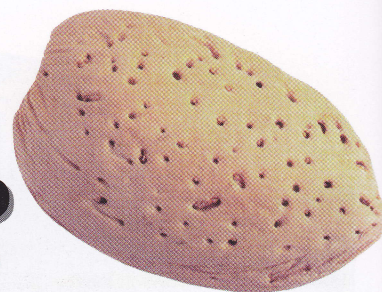


ȘTIAȚI CĂ...

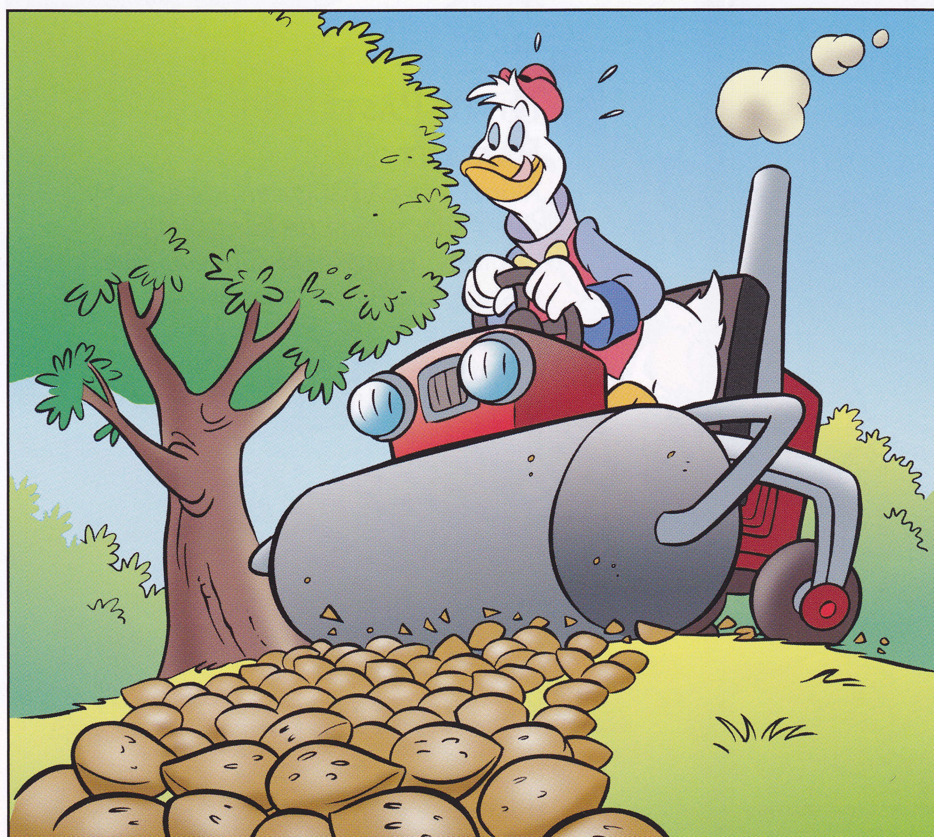
MIEZUL DE NUCĂ ESTE FORMAT DIN CELE DOUĂ PĂRȚI IDENTICE COMESTIBILE DIN INTERIORUL ACESTUI FRUCT.



Ştii ce sunt migdalele şi alunele?



Migdalul este un pom fructifer originar din Asia, care creștea înainte în regiunile muntoase și de podiș. Fructul său este migdala. Astăzi, migdalul s-a adaptat în regiunile calde din Europa de Sud și Africa de Nord. În mod normal, la pomi frunzele apar înaintea florilor, însă la migdal este invers!
Alunii sunt copaci micuți, cu o înălțime de 4-5 metri. Au frunzele în formă de inimă. Dacă te plimbi iarna prin pădure, îi vei recunoaște ușor: prezintă niște „mâțișori", flori bărbătești de culoare galbenă. Alunele se coc primăvara și cresc grupate câte 2 sau câte 4.

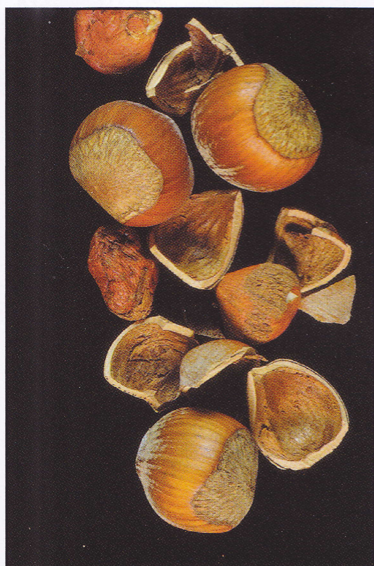




Creangă de alun

DULCE ȘI AMAR

Există mai multe soiuri de migdale, dintre care cele mai cunoscute sunt migdala dulce și migdala amară. Prima este un deliciu. A doua, migdala amară, se folosește mai ales în patiserie. Din migdala dulce se extrage un ulei foarte benefic pentru toaleta bebelușilor.



Lemnul Izvoarelor Ascunse

De la alun nu se folosesc doar fructele. Și lemnul de alun este foarte căutat, deoarece ajută la descoperirea izvoarelor subterane. Lemnul de alun se mai folosește și la fabricarea unor componente ale instrumentelor de suflat, precum clarinetul.



Migdal într-un câmp de levănțică

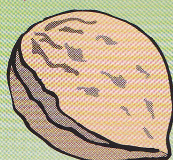
ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

Fiecare cu Silueta sa

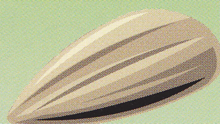
Dintre toate fructele uscate de mai jos, pe care îl preferi?

Pentru a putea alege, găseşte conturul fiecărui fruct.

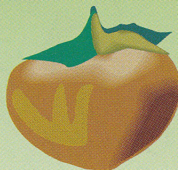
NUCĂ



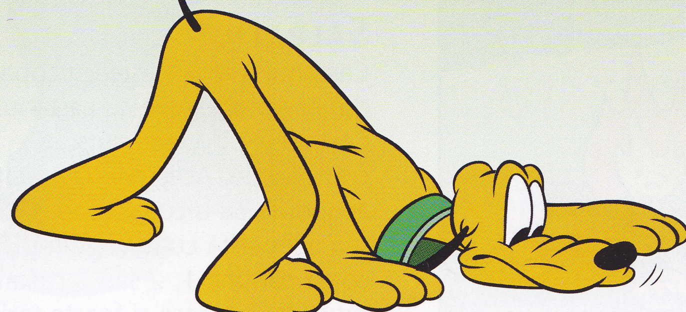
MIGDALĂ



ALUNĂ



1 2 3



SOLUȚIE: 1. MIGDALĂ 2. ALUNĂ 3. NUCĂ



Doi Migdali Braț la Braț

Fără îndoială, migdalul nu e deloc precum ceilalți pomi! În mod normal, un copac produce polen pentru fecundarea florilor și producerea fructelor. Florile migdalului nu sunt însă fecundate de propriul polen. De aceea, se plantează de obicei câte doi migdali de două specii diferite în același timp, unul lângă altul.



ŞTIAȚI CĂ...

„A SE ADAPTA" ÎNSEAMNĂ A SE OBIŞNUI CU DIFERENȚELE, A SE ADAPTA LA SCHIMBĂRI.



Ce este castanul?

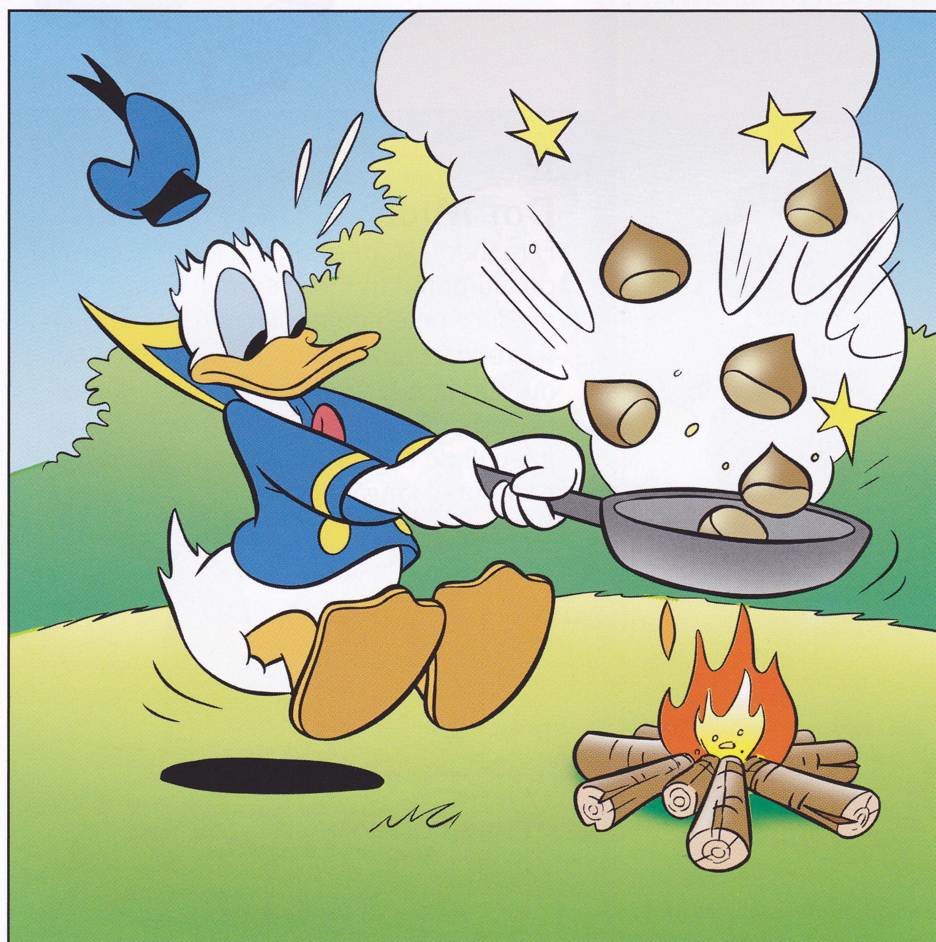
Castanul este un copac impresionant care măsoară până la 30 de metri înălțime. Trunchiul său poate avea o circumferință de 10 metri și este acoperit cu o scoarță de culoare brună, aspră, care prezintă fisuri în formă de spirală. Acest copac poate trăi mai multe sute de ani. Regiunea preferată: sudul Franței.





Fructele-Arici

În iunie, castanul face mici flori în formă de mâțișori. Din aceste flori se dezvoltă viitoarele fructe, care vor cădea toamna din copac. Castanele sunt acoperite cu o coajă țepoasă. Când aceasta se rupe, ies la iveală 2 sau 3 semințe mari de culoare maro: acestea sunt castanele.





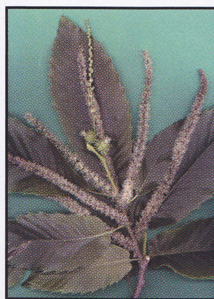
Frunză de castan cu foliole



Ce este Castanul Sălbatic?

Castanul sălbatic este un copac din aceeași familie cu castanul. Castanele sălbatice nu sunt comestibile. Aceste fructe sunt acoperite cu o coajă țepoasă, netedă sau acoperită cu mici ghimpi. Fiecare coajă conține 1, 2 sau 3 castane rotunde, lucioase și foarte tari.





Frunzele alungite ale castanului sunt verde-închis, lucesc și au marginile zimțate.



ATENȚIE, CASTANE FIERBINȚI!

Poate că ai gustat până acum măcar o singură dată castane glasate. Dacă nu, trebuie s-o faci! Sunt un desert delicios, pregătit din castane comestibile, culese toamna, coapte și introduse într-un sirop pregătit din zahăr și apă.

ESTE RÂNDUL TĂU ACUM!

O POEZIE PE DOS

Așază cuvintele în ordinea corectă și vei putea citi câteva versuri din fabula lui La Fontaine, *Maimuța și motanul*:

:TUCĂF IȘ SIZ
NATOM NÂPUJ, TILUGĂM,
COF NID ELENATSAC ESAOCS
,DNARTREB AȚUMIAM RAI,
ĂTFOP UC ,ĂNAELCIV
.COL EP IĂȚNOR EL



SOLUȚIE: ZIS ȘI FĂCUT: MĂGULIT, JUPÂN MOTAN
SCOASE CASTANELE DIN FOC,
IAR MAIMUȚA BERTRAND, VICLEAN,
CU POFTĂ LE RONȚĂI PE LOC.





ȘTIAȚI CĂ...

LA UNII COPACI PRECUM STEJARUL SAU FAGUL, MÂȚIȘORII SAU AMENȚII SUNT DENUMIREA INFLORESCENȚELOR ALCĂTUITE DIN FLORI MINUSCULE, UNISEXUATE, CARE ATÂRNĂ CA UN CIUCURE.

